N°8 - AGOSTO 2015 € 4,00

LA CUCINA ITALIANA

*Dal **1929** il mensile di gastronomia con la cucina in redazione*

P.I. SPA SPED. IN A.P. D. L. 353/03 ART 1, COMMA 1, DCB VR - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 8,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 10,00 - PORTOGALLO € 7,25 - LUX € 8,00 - PRINC. DI MONACO/CORSICA € 10,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 95,00 - CANTON TICINO CHF 9,90 - SVIZZERA CHF 10,80 - U.K. GBP 7,50

smeg.it

www.deofficina.com

un'Expo di Insal'Arte

Da OrtoRomi, azienda italiana rinomata per la qualità dei suoi prodotti, nasce Insal'Arte, un marchio che propone mix di insalate selezionate e una gamma di ciotole pronte al consumo che si distinguono per la raffinatezza degli ingredienti scelti e combinati ad arte.
Per soddisfare tutti i consumatori attraverso il gusto, l'armonia e il giusto equilibrio nutrizionale.
OrtoRomi è partner di CIR food, Concessionario Ufficiale dei servizi di ristorazione Expo Milano 2015.

www.insalarte.net

OrtoRomi SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA Via Piovega, 55 - 35010 Borgoricco (Pd) | Via Olmo, 34 - 84092 Bellizzi (Sa)

www.ortoromi.it - info@ortoromi.it

INCONTRO DI GUSTI
1 Il direttore Ettore Mocchetti con Māris Astičs (a destra), chef del ristorante Le Dome di Riga, e il suo aiuto cuoco. Di Astičs presentiamo due ricette alle pagine 61 e 62.
2 Acciughe e sardine sono i "buoni prodotti" di questo numero (pag. 38).
3 Un dolce di frutta "senza impasto" (pag. 54).

Agosto: è il momento della leggerezza, dei sapori schietti, *del trionfo della freschezza*. Come scriveva Elizabeth David, la first lady della gastronomia inglese grande appassionata di quella italiana tanto da dedicarle un libro ben sessanta anni fa, "la cucina d'estate presuppone *un senso di immediatezza*, la capacità di catturare l'essenza di momenti fuggenti". Per esempio il senso del mare che, almeno per molti di noi e di sicuro per me, è così strettamente intrecciato all'idea della vacanza e quindi della gioia di vivere. Quel sentimento nutrito del profumo di salsedine, della musica delle onde, del sapore impareggiabile del pesce appena pescato: piaceri ed emozioni che poi svaniscono una volta tornati in città. Per ricordarcene, in questo numero della *Cucina Italiana* parliamo di pesce spatola e di triglie, di aragosta e di calamari preparati in versioni semplici e gustose che ne esaltano i sapori autentici. Anche i "buoni prodotti" del mese fanno capo al mare: si tratta della *sardina* e dell'*acciuga*. Cibi che ci siamo abituati a pensare "in conserva", ma che, come provano le ricette a loro dedicate, si adattano bene a vari tipi di cottura e si accompagnano alla perfezione con la pasta e le patate. E in più possiedono ottime caratteristiche nutrizionali soprattutto per la rilevante presenza di grassi "buoni" *omega3*. Splendida protagonista agostana è pure la frutta che sa rinfrescare il palato in molti modi. Davide Oldani, per esempio, gioca con i lamponi esaltandone non tanto la dolcezza, quanto le note acidule, quasi salate. Nella "scuola di cucina" si affronta un classico fruttarolo qual è *il sorbetto* illustrandone alcune variazioni delicatamente alcoliche, mentre in tema di dolci ecco sette colorate ricette a tutta frutta senza impasto e senza impiego del forno. Frutta e ancora frutta, ma questa volta cotta: la *confettura e quattro piatti* che ne fanno uso in maniera sorprendente: abbinata al pesce o a focaccine salate si rivela irresistibile nel contrasto gustativo e di consistenza. Un altro must di agosto è, come scritto, la leggerezza. L'alimentazione deve essere facilmente digeribile senza perdere in saporosità. Che c'è dunque di meglio di una stuzzicante crema da degustare a mo' di snack su una foglia di insalata, o di una idratante ricetta al bicchiere per reintegrare i liquidi e i minerali ceduti al caldo? Insomma, un numero allegro, che ispira il buon vivere e il mangiar sano traendo spunti e suggestioni, tra loro assai diversi, pure dalla visita dell'*isola di Ponza* e di *Riga*, la capitale della Lettonia. In totale *82 ricette* collaudate con passione per un successo garantito anche nelle vostre cucine.

Ettore Mocchetti

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Fotografie di Riccardo Lettieri, Matteo Carassale, Claudio Tajoli

Sommario AGOSTO 2015

IDEE

GIUSTI ADESSO
pag. 8

DOVE ANDARE
pag. 10

CORSI DI CUCINA
pag. 116

CON NOI
pag. 119

SUGGESTIONI

BUONI PRODOTTI
ACCIUGHE E SARDINE
pag. 38

IN VIAGGIO
PONZA
pag. 44

INSALATE,
IRRESISTIBILE SNACK
pag. 30

NIENTE IMPASTO,
TUTTA FRUTTA
pag. 50

RICETTE

IL RICETTARIO
PRIMI
pag. 78

3 VARIAZIONI
SUL SORBETTO
pag. 34

IL RICETTARIO
CARNI E UOVA
pag. 94

IL RICETTARIO
PESCI
pag. 84

LA CUCINA ITALIANA *idee*

LA CUCINA ITALIANA *suggestioni*

LA CUCINA ITALIANA *ricette*

LA CUCINA ITALIANA *guide*

UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette! Su *www.lacucinaitaliana.it*

siamo
DIGITAL

SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet e smartphone puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

APP Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.

e in più
FACCIAMO SCUOLA

LA SCUOLA DI CUCINA Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova e a Torino, o durante le vacanze con i nostri chef. www.scuolacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Castello 27, 20121 Milano

LA CUCINA ITALIANA

N. 8 - Agosto 2015 - **Anno 86°**

Direttore Responsabile
ETTORE MOCCHETTI

Art Director
GIUSEPPE PINI
Photographic Contributor
MARTINA UDERZO
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
EMMA COSTA (caposervizio attualità) - ecosta@lacucinaitaliana.it
MARIA VITTORIA DALLA CIA (caposervizio gastronomia) - vdallacia@lacucinaitaliana.it
LAURA FORTI - lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE - aodone@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (responsabile)
SARA DI MOLFETTA
FRANCESCA SAMADEN (speciali e supporti pubbliredazionali)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segreteria di Redazione
MARIA GRAZIA CECCONELLO - cucina@lacucinaitaliana.it

Chef
TOMMASO ARRIGONI, SERGIO BARZETTI, DAVIDE BROVELLI, EMANUELE FRIGERIO, DAVIDE NEGRI, DAVIDE NOVATI, DAVIDE OLDANI, WALTER PEDRAZZI, ALESSANDRO PROCOPIO, GIOVANNI ROTA, FABIO ZAGO

Hanno collaborato
MĀRIS ASTIČS, IRENE BARATTO, GIOVANNA BASEGGIO, RICCARDO BIANCHI, LUIGI CARICATO, FULVIA CARMAGNINI, CECILIA CARMANA, SAMUEL COGLIATI, SAMANTA CORNAVIERA, GIORGIO DONEGANI, DRINKABLE BEREBENEOVUNQUE, AMBRA GIOVANOLI, SIMONA PARINI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI E BIRRE/RICETTE)

Per le foto
AG 123RF, AG. AWL-IMAGES, AG. CONTRASTO, AG. DEPOSITPHOTOS, AG. GETTYIMAGES, AG. HEMIS, AG. IPA, AG. ISTOCKPHOTO, AG. LA CAMERA CHIARA, AG. OLYCOM, AG. ROSEBUD2, AG. SIME, JACK AIELLO , ADRIANO BACCHELLA, UDO BERNHART, ADRIANO BRUSAFERRI, MATTEO CARASSALE, LUCIE DEBELKOVA, ROMANO DI GIUGNO, MATTEO IMBRIANI,RICCARDO LETTIERI, MARTINO LOMBEZZI, ALDO MARRONE, DALIBOR MICHALCIK, MASSIMO PISATI, FREDDY PLANINSCHEK, BEATRICE PRADA, PAOLO ROBINO, CLAUDIO TAJOLI, ARMIN ZOGBAUM

Editorial Director FRANCA SOZZANI

Publisher GUIDO RUCCIO
Advertising Manager FEDERICA METTICA

Vice President Special Interest Media PAOLA CASTELLI

Agenzie e Centri Media Off Line
Francesca Guicciardi, Alessandra Manenti, Raffaella Spreafico, Marco Zerbini.
Digital Advertising Elia Blei *Direttore. Centri Media Digital Lombardia* Carlo Carrettoni *Responsabile,* Manuela Bondioli, Simona Di Liddo, Letizia Morelli, Giovanni Scibetta

Uffici Pubblicità Italia Informazioni - Tel. 02 85612836 - Fax 02 85612698

Liguria, Lombardia, Piemonte, Valle D'Aosta
Alessandra Actis, Daniela Dal Pozzo, Angela D'Amore, Giovanni Lombardi, Laura Milano, Silvia Montessori, Massimo Palmariello
Tre Venezie, Emilia Sabrina Grimaldi *Responsabile,*
Paola Bandini, Rosa Lo Cascio, Riccardo Marcassa - Tel. 049 8455777 - Fax 049 8455700
Toscana, Umbria Serena Miazzo, Giuliana Montagnoni Tel. 055 2638526 - Fax 055 2268654
Romagna e Marche Alessandra Rossi - Cell. 339 8698894
Lazio Silvia Bochicchio - Tel. 06 84046411 - Fax 06 8079249
Campania Salvatore Fasolo cell: 320 6219168
Abruzzo, Molise e Sud Francesco Semeraro - Cell. 348 3212118

Uffici Pubblicità Estero:
Parigi/Londra Angela Neumann, Adeline Encontre - Tel. 0033 1 44117885 - Fax 0033 1 45569213
New York Alessandro Cremona - Tel. 001 212 380 8236 - Fax 001 212 786 7572
Barcellona Silvia Faurò - Tel. 0034 93 2160161 - Fax 0034 93 3427041
Monaco di Baviera Filippo Lami - Tel. 0049 89 21578970 - Fax 0049 89 21578973
Istambul Levent Arin - Tel. 0090 532 2614343

Servizio Abbonamenti Il Servizio Clienti è a vostra disposizione al **n. 199.133.199***, o inviando un fax al **n. 199.144.199** o scrivendo a: **abbonati@condenast.it**
Costo chiamata: da telefono fisso (Italia) 11,88 centesimi di euro al min. + IVA senza scatto alla risposta, da cellulare il costo è legato all'operatore utilizzato.

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Ettore Mocchetti. Copyright © 2015 per le Edizioni Condé Nast. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A.è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 Art. 1, Cm. 1, DCB - MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 7924 del 09-02-2015

IN COPERTINA *Tempura di pesce spatola, fichi e soia* (pag. 86)
Ricetta di Alessandro Procopio - *Foto di* Riccardo Lettieri

I MENU *di* AGOSTO

Sei proposte scelte tra le nostre ricette

FACILE

83. **Insalata** di pasta, mango e bresaola
86. **Caponata** di pesce
52. **"Minestrone"** di carcadè e frutta

PROFUMO DI MARE

39. **Alici** imbottite alla salvia
87. **Spiedino** di aragosta con Bloody Mary
93. **Ratatouille** a fettine
55. **Sorbetto** di lamponi e pomodoro

PER L'APERITIVO

66. **Focaccine** con confettura e pecorino
31. **Snack** piccante e mediterraneo
23. **Fiori** ripieni gratinati
28. **Nice** tea

GOURMET

76. **Carpaccio** di anatra e salsa agra
82. **Crema** di verdura e frutta con taralli e pistacchi salati
33. **Lingua** di vitello, vino cremoso e lampone ghiacciato
102. **Mini** cheesecake con cuore di ribes

VEGETARIANO

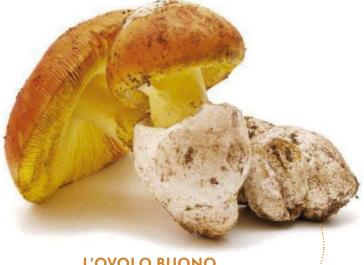
90. **Rotolini** di peperoni e fichi
107. **Gnocchi** ripieni di melanzana e ricotta
68. **Insalata** con frutta, pistacchi e quartirolo
56. **Caramelle** di cedro

COLAZIONE A BUFFET

67. **Tartellette** mignon ai fichi e noci
100. **Granita** al caffè
68. **Frullato** tropicale di cocco e banane
67. **Omelette** dolce con frutta fresca

Giusti ADESSO

Tempo di **confetture**: c'è chi le fa anche con l'*amanita caesarea*, l'ovolo buono. Tempo di **gite**: nei menu di montagna trionfano *fontina* e *salmerini*

A CURA DI EMMA COSTA

L'OVOLO BUONO

Conosciuto anche come fungo reale, è tipico dei boschi del Centro e Sud Italia, di cui ama i climi **CALDI** e asciutti. Ha gusto delicato e in Aspromonte è utilizzato per fare una confettura aromatizzata al limone, anice e cannella.

LA MELANZANA

Cotta semplicemente *al forno*, apporta solo 20 calorie all'etto. La sua polpa è però **SPUGNOSA** e si impregna di condimenti: se fritta, le calorie passano a 200.
È UNO DEGLI INGREDIENTI *delle ricette alle pagine 31, 70, 85, 92 e 107.*

È il momento di

CETRIOLI	PESCHE
FAGIOLI	POMODORI
FICHI	ZUCCHINE
MENTA	COZZE
MIRTILLI	PESCE SPADA
PEPERONI	SARDE

...e poi

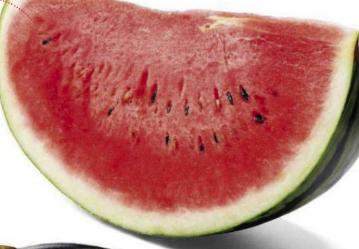
la fontina

Dal 1200 la protagonista della *fonduta* viene prodotta in VALLE D'AOSTA. Dove, ad agosto, sono molte le malghe di alpeggio che aprono al pubblico le loro casere. Info su *www.arev.it*

L'ANGURIA

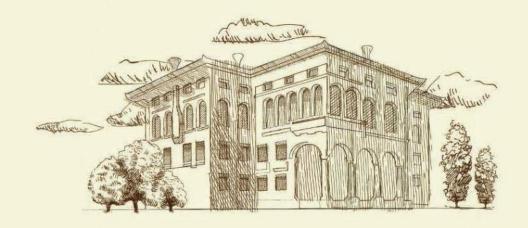
Ricchissima di acqua, ha pochi zuccheri ed è il frutto più **DISSETANTE**. In Sicilia è utilizzata per fare il tipico dessert del pranzo di Ferragosto, una gelatina dolce chiamata *gelo di melone*.
È UNO DEGLI INGREDIENTI *della ricetta a pagina 113.*

il mais

D'estate è facile trovare PANNOCCHIE fresche da fare bollite o alla griglia. Le specie selezionate per uso alimentare hanno un alto contenuto di zuccheri. Non contiene GLUTINE.
È UNO DEGLI INGREDIENTI *della ricetta a pagina 74.*

il salmerino

Vive nelle acque fredde dei laghi e dei torrenti alpini. Ha *polpa tenera* e *delicata*. Quando i ghiacciai sgelano e i torrenti sono ricchi di acqua è facile trovarlo nei menu dei **RISTORANTI DI MONTAGNA**, cucinato in modo semplice: al burro o al cartoccio.

Fotografie di 123RF, Stockfood/La Camera Chiara

Questa è la storia di un uomo,
che è anche la storia di una donna,
che è anche la storia di una famiglia,
che è anche la storia di un vitigno,
che è anche la storia di un territorio,
che è anche la storia di una rivoluzione,
che è anche la storia di una casa
che ha fatto la storia del vino.

Sono passati ottant'anni dal sogno del nostro fondatore Gaetano Marzotto: una viticoltura moderna, efficiente, fatta di uomini, natura e tecnologia insieme. Dopo ottant'anni siamo orgogliosi di tutto quello che abbiamo fatto da allora, ma siamo convinti che la strada che abbiamo davanti sia più lunga di quella che abbiamo alle spalle.

Dopo ottant'anni siamo solo all'inizio.
www.santamargherita.com

Bayerstrategiccreativeconsutants+fav

6 AGOSTO

SAN CASSIANO
La Dolomitica

Tredici cuochi di spicco, di Alta Badia e Cortina d'Ampezzo, preparano insieme un pranzo con prodotti di montagna. Tredici portate da gustare in un picnic organizzato sui prati ai piedi della cima Sass Dlacia. Prezzo, bevande comprese, 48 euro.

www.altabadia.org

PARTE DEL RICAVATO DI LA DOLOMITICA VA AL SOCCORSO ALPINO

Norbert Niederkofler del ristorante St. Hubertus di San Cassiano in Badia con la sua brigata.

Fotografie di U. Bernhart, F. Planinschek, © Succession Picasso by SIAE 2015, Stockfood/La Camera Chiara, P. Robino, iStockphoto

Dove ANDARE

Per chi ama la montagna, sulle Dolomiti c'è uno straordinario picnic preparato da "stelle alpine". E per chi resta **in città**, a Torino si scopre la lunga storia della convivialità e a Milano si gustano *ricette giapponesi*

A CURA DI EMMA COSTA

3-4 AGOSTO

NOCI (BARI)

ORECCHIETTE NELLE GNOSTRE

Gnostre, così in dialetto pugliese viene chiamato il groviglio di vicoli e piazzette dei piccoli centri storici. In quello di Noci, cittadina delle Murge, fra le note di eventi di musica pop, swing e blues, si festeggiano le orecchiette. Cucinate in modi tradizionali e non da abili cuochi.

www.orecchiettenellegnostre.it

MILANO
Peace Kitchen

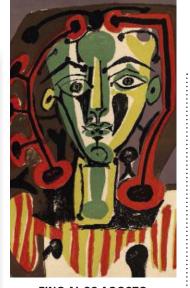
A Cascina Cuccagna e nel suo ristorante Un posto a Milano, serie di eventi ispirati alla CUCINA TRADIZIONALE GIAPPONESE. Cene interattive, degustazioni di *sake* e cerimonia di preparazione del *mochi*, tipico dolce di riso glutinoso con cui in Giappone si celebra il Capodanno.

www.peace-kitchen.org/it/

A TAVOLA CON IL SOL LEVANTE FINO AL **31 OTTOBRE**

2 AGOSTO
FIERA DEL TARTUFO DI ACQUALAGNA

Si apre alle 10 del mattino in località **Furlo** una giornata interamente dedicata allo scorzone, con stand anche di prodotti tipici e specialità enogastronomiche.

www.acqualagna.com

FINO AL 30 AGOSTO
ACQUI TERME
SEGNI DIALOGANTI

A Palazzo Liceo Saracco 48 opere di grafica e ceramica di Pablo Picasso (10 euro).
www.comuneacqui.com
Sponsor, l'azienda di spumanti Cuvage: a chi interessa scoprire i segreti del metodo classico con una visita guidata al suo stabilimento (10 euro), regala il biglietto della mostra.
cuvage.it

30-31 AGOSTO
TRA POMI E FIORI

A Calvi dell'Umbria (Terni) **mostra mercato** di piante aromatiche e da fiore e di alberi da frutto di antiche varietà. In mostra galline di razze rare e pregiate e angolo dei baratti per scambi di piante e semi. Appuntamento con l'artigianato e la pittura botanica.
www.calviturismo.it

IL MONASTERO DI CALVI OSPITA UN IMPORTANTE MUSEO D'ARTE

Ultimo weekend di agosto
ARNAD
Festa del lardo

In località **LA KEYA**, una piccola radura che ospita chalet decorati per l'evento con fiori e panni ricamati, si fa onore al lardo e ad altri prodotti valdostani come vini, formaggi e dolci.
www.lovevda.it

SERVIZIO DI GIO PONTI PER CERAMICHE POZZI, 1967

FINO AL 18 OTTOBRE
TIME TABLE,
la tavola imbandita nei secoli

A Palazzo Madama a Torino mostra sulla storia della convivialità. La raccontano tazze, bottiglie, bicchieri e zuppiere di ogni tempo (quella sopra, a cavolo, è del 1750) fatte da artigiani e firmate da designer.
www.palazzomadamatorino.it

10 AGOSTO
SAGRA DEL PESCE SPADA
EVENTO ORGANIZZATO DALL'ASSOCIAZIONE TRADIZIONI MARINARE PER FAR GUSTARE PRELIBATEZZE A BASE DI QUESTO PESCE.
calabria.jblasa.com

31 LUGLIO-2 AGOSTO
MARMO E ALBICOCCHE
A LASA, IN VAL VENOSTA, SI FESTEGGIANO QUESTE DUE IMPORTANTI REALTÀ ECONOMICHE DEL TERRITORIO.
www.venosta.net

FINO AL 2 SETTEMBRE
NEXT IN WINE 2015
APERTE FINO AL 2 LE ISCRIZIONI AL PREMIO DESTINATO AI MIGLIORI GIOVANI VITICOLTORI (MAX 35 ANNI).
www.nextinwine.it

LEGGERE *con gusto*

Ispirazioni nuove per apparecchiare nel migliore dei modi. Ricette facili, ma di grande effetto, per marinai gourmet. E poi i **SEGRETI** della cucina per i più piccoli, storie di donne e cibo e un giallo tra i fornelli

A CURA DI ANGELA ODONE

Una fotografa e quattordici stylist per raccontare quattordici modi diversi di ricevere gli ospiti. Tessuti chiari e naturali oppure tovaglie dai colori brillanti, piatti della nonna o di design, bicchieri da mescita o coppe di cristallo fine. L'arte di saper combinare gli oggetti in un insieme armonico e accogliente è raccontata attraverso le parole degli stylist e le immagini della brava Francesca Moscheni. ***"Tavole d'autore"**, Francesca Moscheni, Bibliotheca Culinaria, www.bibliothecaculinaria.it 34,90 euro*

RUBATE QUALCHE SEGRETO PER LE VOSTRE TAVOLE

FORNELLI SULLE ONDE

Un piccolo libretto ricco di suggerimenti e di ricette da fare anche senza fuoco. Se rifornirete la cambusa di ingredienti base, "indispensabili" e "sfizi", potrete veleggiare sicuri di ottenere grandi successi. Non solo al timone. ***"Cucinare in barca in un metro quadro e fare bella figura"**, Claudio Casiraghi e Federica Giacobino, Blu Edizioni, www.bluedizioni.it 8 euro*

TANTE FIABE "SAPORITE"

L'acqua pazza era folle? Da dove arrivano le spezie? Quando è nata la forchetta? Sono tante le storie e le curiosità che potrebbero raccontare pomodori, uova, riso, baccalà, tovaglie, posate... Da scoprire insieme ai più piccini. ***"Storie in frigorifero"**, E. Bussolati e F. Buglioni, Editoriale Scienza, www.editorialescienza.it 9,90 euro*

A CENA CON DELITTO

Un morto avvelenato in uno dei ristoranti più rinomati di Colonia, una brigata di cucina dominata da invidie e segreti inconfessabili e una pasticciera dai capelli rossi e dalla pelle color del marmo che si improvvisa detective. Un giallo avvincente che fa venire appetito. ***"Delitto al pepe rosa"**, Brigitte Glaser, Ed. Emons, emonsaudiolibri.it 12,50 euro*

CINQUE RACCONTI

Sono cinque le autrici di questa monografia realizzata da Dispensa Magazine in esclusiva per Marina Rinaldi, per raccontare con grazia e ironia il rapporto delle donne con il cibo, con l'arte del ricevere e del non sprecare. In omaggio in tutti gli showroom Marina Rinaldi. ***"Storie di donne e cibo"**, AA.VV., dispensamagazine.com*

Fotografie di Riccardo Lettieri

5 Artigiani DEL CIBO

Prodotti d'eccellenza che tengono alto il blasone del made in Italy alimentare. Per palati raffinati e curiosi, frutto di nuovi e antichi saperi artigianali: **TUTTI DA CONOSCERE**

TESTO SIMONA PARINI

"*Dietro bionde, rosse e scure c'è* **l'esperienza** *e la professionalità di un mastro birraio*".

Giuseppe COLLESI

I MALTI DELLE BIRRE DERIVANO DALL'ORZO PRODOTTO NELLE TENUTE COLLESI

1 Birra a km Zero

PER PRODURRE LA GRAPPA, sua grande passione, Giuseppe Collesi, nel 2000, ha fondato ad Apecchio, nelle Marche, una distilleria. Pochi anni dopo, l'incontro con il mastro birraio belga Marc Knops gli ha fatto nascere l'idea di creare un birrificio artigianale. La ricetta delle birre crude *Imper Ale* è quella antica dei monaci trappisti, con ingredienti presi direttamente dal TERRITORIO. L'acqua è della sorgente naturale del Monte Nerone e il malto è ricavato dall'orzo coltivato nei campi della famiglia Collesi. *Ego* e *Alter* sono le due prime birre prodotte. Entrambe bionde, si differenziano per il malto impiegato: Pilsner per la *Ego* e Munich per la *Alter*.

DOVE TROVARE LA FABBRICA DELLA BIRRA TENUTE COLLESI

Località Pian della Serra, Apecchio (PU), tel. 075933118, www.collesi.com

Fotografie di Matteo Carassale, Romano Di Giugno

3

"Il latte del Monte Cesen è quello dell'estate, con tutti i profumi dei fiori che ricoprono i pascoli di montagna".

Stefano CURTO

2

Sapori di malga

TREVIGIANI, i Curto si dedicano da tre generazioni alla zootecnia. Oggi Italo con i figli Stefano e Fabio alleva trecento bovini di razza Bruna per produrre formaggi a latte crudo. Da giugno a settembre gli animali sono portati al pascolo sui prati fioriti del Monte Cesen a 1.500 metri di altitudine. E con il solo latte PRODOTTO IN QUESTO PERIODO si fa il *Monte Cesen*, saporito formaggio di malga color giallo paglierino.

DOVE TROVARE L'AZIENDA AGRICOLA PONTE VECCHIO

Via Monte Grappa 53, Loc. Ponte Vecchio, Vidor (TV), tel. 0423981358, www.pontevecchio.tv.it

DOVE TROVARE FIASCONARO

Piazza Margherita 10, Castelbuono (PA), tel. 0921677132, www.fiasconaro.com

ANCHE D'ESTATE

NEGLI ANNI '90 il maestro pasticciere Nicola Fiasconaro porta il PANETTONE IN SICILIA rifacendosi alla ricetta tradizionale, ma scegliendo gli ingredienti della sua terra: gli agrumi canditi, le mandorle, la farina di grano e l'uva sultanina aromatizzata con Malvasia dell'isola di Lipari. Nella pasticceria di famiglia,il panettone viene sfornato tutto l'anno. Per gustarlo nella stagione estiva va tagliato a piccoli cubetti da servire, dopo averli disidratati e scaldati in forno, con la granita. Siciliana, è ovvio.

"Sarebbe **un vero peccato** *consumare il dolce più famoso d'Italia solo durante le festività natalizie".*

Nicola FIASCONARO

"Quello che ho messo in barattolo **con i miei tartufi** *è un prodotto che nasce dall'amicizia".*

Luciano SAVINI

Gusto di Toscana

DISCENDENTE di una famiglia di tartufai toscani di inizio '900, Luciano Savini con i preziosi funghi crea insolite ricette dolci e salate che mette sotto vetro. Il suo TONNO DEL CHIANTI AL TARTUFO (qui il "tonno" è la coscia di maiale disossata) è nato dopo un pranzo nel ristorante del conterraneo e amico Dario Cecchini, il macellaio "più famoso del mondo" secondo il *New York Times*. Nei barattoli i rosei pezzi della coscia di maiale salata e poi bollita nel vino bianco da Cecchini sono avvolti in olio al tartufo e scaglie di tartufo nero estivo.

DOVE TROVARE SAVINI TARTUFI

Piazza C. D'Ascanio Loc. Montanelli, Forcoli (PI), tel. 0587628037, www.savinitartufi.it

4

Il carpaccio celtico

NEL PROSCIUTTIFICIO Marco d'Oggiono, in Brianza, gestito con le sorelle Agnese e Giulia, Dionigi Spreafico, ai classici prodotti di carne suina, aggiunge il carpaccio di vitellone. Usa punte d'anca di bovini di razza Chianina che insaporisce con una concia leggera in sale e spezie, e poi, per garantirne la conservazione, **AFFUMICA** con erbe aromatiche e legni autoctoni. Il metodo si rifà al mondo dei Celti che Spreafico, competente archeologo, conosce bene.

DOVE TROVARE MARCO D'OGGIONO PROSCIUTTI

Via Lazzaretto 29, Oggiono (LC), tel. 0341576285, www.marcodoggiono.com

5

"Il modo migliore per gustarlo è anche **il più semplice**, *condito con un filo d'olio".*

Dionigi SPREAFICO

Sole e aria pura fanno buona la verdura

Scoprite la Verdura dell'Alto Adige

Riscoprite il piacere dei sapori genuini, della verdura maturata sotto il sole, dei piatti gustosi della nostra tradizione. La Verdura dell'Alto Adige cresce in montagna e si raccoglie fresca e croccante da giugno ad ottobre.

www.verduraaltoadige.com

Desidero ricevere gratuitamente il ricettario ed il depliant Verdura dell'Alto Adige.

Nome *Cognome*

Via *CAP* *Città / Provincia*

Ai sensi della legge n. 675/96 i dati personali saranno utilizzati esclusivamente per l'invio del materiale richiesto.

Inviare a:
EOS della Camera di commercio di Bolzano
via Alto Adige 60, 39100 Bolzano
info@verduraaltoadige.com

L'attrice Sophia Loren all'opera con la pizza nella sua cucina.

Alta, sottile, croccante, soffice, con o senza cornicione... Le forme della pizza **SONO INFINITE** così come le combinazioni di ingredienti e i modi di condirla. Una cosa è certa: oggi anche a casa si possono ottenere risultati da veri pizzaioli. Con gli aiuti giusti

Evviva la PIZZA!

A CURA DI ANGELA ODONE

Fotografie di Olycom, iStockphoto, A. Zogbaum, M. Lombezzi, D. Michalcik

Tecnologia da premio
L'impastatrice Smeg nel 2014 ha vinto il Good Design Award. La ciotola contiene fino a 4,8 litri di impasto. € 549 www.smeg.it

MEDIAMENTE FRUTTATO
L'extravergine Il Frutto di Coppini Arte Olearia si sposa perfettamente con mozzarella e pomodoro crudo. 750 ml € 16,14 www.coppiniarteolearia.com

PIETRA REFRATTARIA PER FORNO CASALINGO
Studiata da Gaggenau per i suoi forni: una serpentina riscalda la pietra ceramica fino a 300 °C. Paletta inclusa. www.gaggenau.com

Per impastare con facilità, condire, cuocere a casa come in pizzeria, tagliare a fette e servire la pizza insieme a una birra ghiacciata

DOMESTICO MA PROFESSIONALE
Si chiama Baby Valoriani, per cuocere 1-2 pizze. Diametro interno 60 cm, a legna o a gas. Da € 2000 www.valoriani.it

Solo pomodoro italiano
La polpa **Mutti** "in finissimi pezzi" fece la sua comparsa per la prima volta nel 1971. Ideale per la pizza alta. Da € 0,95 **www.mutti-parma.com**

EXTRA

Accompagnamento dissetante
Le birre Premium e Kronen di Forst vanno servite a 6-8 °C per essere assaporate al meglio. Da € 2,15 www.forst.it

Il pirometro permette di regolare perfettamente il calore all'interno

Un forno davvero Allegro
Si chiama così il forno di Alfa Pizza con piano di cottura di mattonelle refrattarie sostituibili e la volta in acciaio. www.alfapizza.it

Prima la cuoci e poi la tagli

Con **Guardini** si possono cuocere fino a 5 pizze contemporaneamente infornando le teglie impilate nella struttura in filo d'acciaio. € 24,90 **www.guardini.com**
Alla superficie antiaderente della rotella taglia pizza di **Tescoma** gli ingredienti non rimangono attaccati. Per fette perfette. € 8,40 **www.tescomaonline.com**

avxhome.se

PIACERI *di* CANTINA

Dal Piemonte alla Sardegna, **VIGNAIOLI CON LOCANDA** in paesaggi d'incanto. Per una vacanza fuori delle rotte comuni, assaggi in loco e acquisti convenienti

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI

PIEMONTE

LANGHE BIANCO 2014 CA' D'GAL

(6,50 euro). Felice connubio di chardonnay e sauvignon, fragrante di pesca e molto fresco. Un vino **invitante**, in tono con la familiare e spontanea accoglienza in azienda. Si serve a 8-10 °C.

BUONO CON: ***frittate e risotti alle erbe.***

Santo Stefano Belbo (CN), tel. 0141847103, www.cadgal.it

LOMBARDIA

BLANC DE NOIR METODO CLASSICO "IO PER TE" PRIME ALTURE *(18 euro).*

Una spumeggiante raffinatezza dal sapore **cremoso e pieno**, per rinfrescare una cena nel wine resort, sui colli che salgono dolcemente dalla pianura verso l'Appennino. Si serve a 6-8 °C.

BUONO CON: ***piatti delicati di mare.***

Casteggio (PV), tel. 038383214, www.primealture.it

ALTO ADIGE

BRUT ROSÉ METODO CLASSICO ARUNDA *(19 euro).*

La **montagna** fa bene allo spumante: Josef Reiterer, che fa maturare a 1.200 m le sue bottiglie, lo dimostra con questo rosé di grande piacevolezza, da servire a 6-8 °C. Euforizzanti degustazioni in cantina, e alloggi per una sosta a pochi passi.

BUONO CON: ***antipasti e risotti con le seppie.***

Meltina (BZ), tel. 0471668033, www.arundavivaldi.it

L'ELEGANZA DEL PINOT NERO A TUTTO PASTO

Fotografie di A. Marrone, R. Lettieri

In centro

TOSCANA

CHIANTI CLASSICO "LA VENDEMMIA" 2012 DIEVOLE *(14 euro).*

Una **novità**: profumi di ciliegie e more, sapore rotondo e tutta l'esuberanza del sangiovese giovane. Si serve a 16-18 °C. Originalità e dinamismo anche nell'ospitalità nello storico borgo di Dievole.

BUONO CON: ***pecorino stagionato e salumi.***

Vagliagli (SI), tel. 0577322632, www.dievole.it

TOSCANA

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO "PANCOLE" 2014 CESANI *(6 euro).*

Fiore all'occhiello di un'azienda bio, confortevole base agreste per un viaggio nella storia e nell'arte della vicina San Gimignano. Morbido e **delicato**, ma con carattere, si serve a 16 °C.

BUONO CON: ***gnocchi di ricotta, verdure.***

San Gimignano (SI), tel. 0577955084, www.agriturismocesani.it

Al Sud

MOLISE

TINTILIA DEL MOLISE "LAGENA" 2012 ANGELO D'UVA *(12 euro).* Un rosso profondo e scorrevole di **balsamica** freschezza che racchiude l'anima del Molise. Da cogliere degustandolo, a 14-16 °C, tra i filari dove nasce.

BUONO CON: ***paste al sugo, agnello e formaggi semistagionati.***

Larino (CB), tel. 0874822320, www.cantineduva.com

CAMPANIA

IRPINIA ROSATO "ROSATO DEL VARO" 2014 TENUTA CAVALIER PEPE *(7,50 euro).* L'austerità delle uve aglianico rinfrescata in questo rosato piacevolmente **sapido**, da servire a 8-10 °C. Suggestivi tour organizzati dall'azienda alla scoperta del cuore vinicolo della Campania.

BUONO CON: ***paste al pomodoro e molluschi.***

Sant'Angelo all'Esca (AV), tel. 082773766, www.tenutapepe.it

SARDEGNA

ISOLA DEI NURAGHI "SENTENZIA" 2014 MURALES *(20 euro).* Esperimento felice con francesi uve viognier, che danno a questo **nuovo bianco** di Gallura profumi accattivanti ed equilibrio; si serve a 8-10 °C. La locanda è vicino a bellissime spiagge.

BUONO CON: ***arselle, aragosta e bottarga.***

Olbia (OT), tel. 078953174, www.locandamurales.it

In Umbria, una birra nella pace

BIRRA "VERBUM" BIRRIFICIO SAN BIAGIO *(9 euro)*

Nel Parco del Monte Subasio c'è un'acqua purissima, tra le migliori per la birra: qui, nell'antico monastero di San Biagio, è nato il primo birrificio italiano di "ispirazione monastica". Eccellente la sua "Verbum", una weizen fermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata, con note di spezie e frutta, molto fresca, da servire a 6-8 °C. Riconcilia con il mondo, come il paesaggio intatto e la quiete del prestigioso relais annesso.

BUONA CON: ***formaggi freschi, pizza, primi piatti leggeri.***

Nocera Umbra (PG), tel. 0742813646, www.birrasanbiagio.com

ABRUZZO

TREBBIANO D'ABRUZZO 2010 EMIDIO PEPE *(60 euro).* **Quest'annata** si distingue per equilibrio e intrigante freschezza. Si serve a 16-18 °C. Nelle affascinanti degustazioni verticali in cantina stupirà come questo vino può evolversi nel tempo.

BUONO CON: ***scamorza grigliata, paste e minestre di verdure.***

Torano Nuovo (TE), tel. 0861856493, www.emidiopepe.com

IL LETTORE IN REDAZIONE

BETTINA DI VIRGILIO
Di mamma toscana e papà abruzzese, vive a Milano. Esperta di fotoritocco e di design, è sempre stata appassionata di cucina: "Le mie nonne sono entrambe molto brave, come tutte le donne di famiglia", dice. Vegetariana, è la disperazione di suo padre, produttore di salumi. Ama andare al mercato a scegliere le verdure di stagione e i formaggi dal suo caciottaro di fiducia. Li trasforma in piatti colorati, fragranti e appetitosi, come l'antipasto che ha cucinato da noi.

1

2

A CURA DI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

FIORI DELL'ORTO *con ripieno in tinta*

Da una vegetariana convinta, una reinterpretazione **ELEGANTE E LEGGERA** dei classici fiori di zucca fritti. Farciti con verdure degli stessi colori e gratinati al forno

3

4

5

6
IL SEGRETO

Scegliete fiori freschissimi, appena colti, in modo che sia più facile pulirli senza romperli: il pistillo, infatti, è turgido e si spezza molto facilmente. Per il ripieno, utilizzate le zucchine novelle oppure le zucchine tonde chiare: entrambe hanno un sapore molto delicato, che non prevarica il sapore dei fiori. Per lo stesso motivo, preferite la ricotta vaccina a quella ovina.

LA RICETTA

Fiori ripieni gratinati

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g ricotta
80 g zucchine novelle
80 g carota
16 fiori di zucca – **1** uovo piccolo
aglio – noce moscata
burro – grana grattugiato
olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 TAGLIATE *la carota e le zucchine novelle a dadini piccoli. Rosolateli in una padella con 2 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio sbucciato e tagliato a metà, sale e pepe per 1'; copriteli e cuoceteli per 7-8'.*
2 PULITE *i fiori ed eliminate il pistillo interno, facendo attenzione a non rompere i petali.*
3 ELIMINATE *l'aglio dalle verdure e aggiungete la ricotta, l'uovo e una grattata di noce moscata; amalgamate gli ingredienti ottenendo il ripieno per i fiori.*
4-5 IMBURRATE *una placca. Riempite i fiori con il ripieno e chiudeteli attorcigliando i petali in punta. Adagiateli sulla placca.*
6 COSPARGETELI *con fiocchetti di burro e spolverizzateli di grana grattugiato, quindi infornateli a 180 °C per 15' circa. Serviteli subito, ben caldi.*
BETTINA LI ACCOMPAGNA *con un Roero Arneis, vino bianco fermo piemontese.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***19 giugno***

LO STILE IN TAVOLA
Coltello Zwilling J.A. Henckels, tagliere Tescoma, ciotola Bormioli Rocco, padella Risolì.

IL FRESCO *del* PICNIC

Tutto fragrante e intatto. Con la borsa frigo merende, colazioni in spiaggia e *spuntini all'aperto* possono assumere senza paura un tono **GOURMET**

FOTOGRAFIE MATTEO IMBRIANI **STYLING** IRENE BARATTO

1 Capiente come un cesto "Coolerbag" di **Reisenthel**, 29,95 euro, distr. Gift Company Italy *www.giftcompany.it*
2 Gabbiani in volo sulla borsa frigo di Anorak, 55 euro, in vendita da **Le Civette sul Comò** *lecivettesulcomo.com* e, con tappo a macchinetta, la bottiglia "Oxford", 2,99 euro, di **Bormioli Rocco** *shop.bormiolirocco.com*
3 A sacchetto "Small Summer Cooler Bag" di **Sagaform**, 7,10 euro, distr. Schönhuber *www.schoenhuber.com* e bicchiere "Spot", 45 euro la confezione da 6, di **Bitossi Home** *www.bitossihome.it*
4 Tovaglia in cotone "Table cloth grid", 58 euro, da **JVstore** *www.jannellievolpi.it* grembiule in lino "Vega", 11,20 euro, di **Linum** *linumdesign.com* ciotola in materiale biodegradabile di **Bitossi Home**, 6 euro, e caraffa "365+" con tappo in sughero, 5,99 euro, di **Ikea**.
5 Pesce in legno di cedro "Livio" di **Internoitaliano**, 29 euro, da JVstore.

2

1

3

5

4

LA FRUTTA
prima di essere messa in una borsa frigo deve essere lavata e asciugata. È un cibo da mangiare crudo e va quindi chiusa in un contenitore in modo che non si ammacchi e che non venga a contatto con eventuali batteri di altri cibi.

I cinque fortunati vincitori con Norbert Niederkofler

CUCINA con MIELE

In tanti hanno partecipato all'iniziativa lanciata da Miele, inviando una ricetta ispirata alla cucina di Norbert Niederkofler. Solo cinque i lettori scelti per una lezione molto speciale

Si è svolto a **Milano il 17 giugno** il primo corso di cucina destinato ai cinque migliori partecipanti della sfida ai fornelli **'Cucina con Miele'** #CucinaconMiele, lanciata in collaborazione con La Cucina Italiana e uno chef d'eccezione. Due giovani e talentuosi aspiranti cuochi, **Francesco** e **Luca**, due donne intraprendenti e moderne, **Silvia** e **Beatrice** e poi **Doriana**, foodblogger e Special Ambassador de La Cucina Italiana; sono questi i fortunati che hanno avuto l'onore di assistere e partecipare attivamente all'esclusiva lezione in cui sono state spiegate alcune ricette tra cui la millefoglie al cioccolato che trovate in questa pagina. Il corso è stato tenuto dallo chef stellato Norbert Niederkofler, un grande professionista che ha saputo coinvolgere i presenti in un interessante **viaggio alla scoperta delle migliori materie prime e del giusto metodo di cottura**. Proprio per questo lo chef ha scelto di cucinare con gli **elettrodomestici Miele**, affidabili e tecnologici, presso lo spazio Miele Gallery di Corso Garibaldi, 99 a Milano, un luogo elegante e 'vivo' in cui ogni elettrodomestico è pronto da provare! Un matrimonio fra un'azienda eccellente e **un grande chef** che continuerà anche nei prossimi mesi e **vi invita a seguire** sui social e sul sito internet de *La Cucina Italiana* (www.lacucinaitaliana.it) **tutte le novità sui prossimi eventi**, il regolamento per poter partecipare e curiosare le foto scattate!

MILLEFOGLIE AL CIOCCOLATO CON PESCHE AL VAPORE E SORBETTO DI LAMPONI

INGREDIENTI per 4 persone:
Panetto: 3 kg burro - 700 g farina 00
200 g cacao
Pastello: 2 kg farina
1 litro acqua - 100 g cacao - 60 g sale
zucchero a velo - semi di lino
Ganache: 200 g cioccolato - 200 g burro - 1 uovo - 1 tuorlo
Pesche: 4 pesche di Saturnia
Sorbetto al lampone:
1 kg polpa di lamponi - 300 g acqua
200 g glucosio

IMPASTATE separatamente gli ingredienti per il panetto e per il pastello. Lasciateli riposare in frigo per 1 ora.
STENDETE il pastello, ponetevi al centro il panetto e ripiegate in 3, stendete nuovamente e ripetete questa operazione per 3 volte ogni 20'.
TIRATE la sfoglia spessa 5 mm, tagliatela in quadrati da 5x5cm e cuoceteli in forno per 8' a 185°C.
LASCIATE riposare per 10' poi sfogliate ogni strato, uno ad uno con una pinza. Stendeteli su una placca, spolverizzate di zucchero a velo e semi di lino, quindi infornate a 220°C per 8', girando la placca a metà cottura.

Ganache
SCIOGLIETE il cioccolato e il burro a bagnomaria poi amalgamateli velocemente alle uova già montate.
CONSERVATE in una tasca da pasticcere e fate raffreddare.

Pesche di Saturnia
TAGLIATE a metà le pesche ed eliminate il nocciolo.
CUOCETE 2 pesche nel forno a vapore Miele con il programma automatico PESCHE A METÀ (100°C per 5'),sfornate e rimuovete la pelle.
FRULLATE le 2 pesche rimaste.

Sorbetto al lampone
FRULLATE gli ingredienti e versate in sorbettiera.
COMPONETE la millefoglie alternando strati di sfoglia e ganache al cioccolato, completate con le pesche al vapore, gocce di frullato di pesche e una quenelle di sorbetto.

ECCO LE ALTRE RICETTE DEL CORSO

Tris di asparagi al vapore e polvere di uovo essiccato

•

Carrè di maialino con maionese di timo e cotenna croccante

•

Salmerino con piselli, gel di menta e finitura di fiori e germogli

L'INSALATA *di mare*

Regina degli antipasti di pesce, è veramente buona solo se è **FATTA A REGOLA D'ARTE**. Per questo non c'è ristorante che valga un'amorosa preparazione casalinga. Ecco come evitare i passi falsi

È IMPORTANTE L'ASSORTIMENTO DEGLI INGREDIENTI

TESTI LAURA FORTI
RICETTA WALTER PEDRAZZI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

La ricetta

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore
Senza glutine

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE
- **1,2 kg** 1 polpo fresco
- **1 kg** fasolari già spurgati
- **700 g** cozze pulite
- **500 g** seppie
- **300 g** code di gambero
- aglio – limone – prezzemolo tritato
- vino bianco secco
- olio extravergine di oliva – sale – pepe

IMMERGETE *il polpo in acqua fredda, portate a bollore e cuocete per 50′ circa. Lasciatelo raffreddare nella sua acqua.*

METTETE *i fasolari spurgati in una casseruola con mezzo bicchiere di acqua, mezzo bicchiere di vino bianco e un pezzetto di aglio. Portate a bollore, coprite con un coperchio, abbassate il fuoco e fate cuocere per circa 3′.*

FATE *aprire le cozze, mettendole in una casseruola con mezzo bicchiere di acqua, mezzo bicchiere di vino e un pezzetto di aglio; portate a bollore, coprite con un coperchio e fate cuocere per 1′.*

CUOCETE *le code di gambero in acqua bollente per 1-2′, poi sgusciatele.*

PULITE *le seppie separando i corpi dai ciuffi; metteteli in pentola con acqua fredda e portate a bollore; scolate i corpi dopo 7′; cuocete i ciuffi per altri 5′.*

SGUSCIATE *fasolari e cozze, tagliate a pezzetti seppie, polpo e gamberi e mescolateli in una ciotola. Condite l'insalata con sale, pepe, olio, prezzemolo e limone.*

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina l'**11 giugno***

Può un piatto così semplice trovar posto a ragione in questa rubrica di "alta cucina facile"? Sì, perché l'apparente facilità nasconde trabocchetti e insidie. Naturalmente, il più famoso tra gli antipasti di mare oggi si trova in commercio già pronto, anche surgelato. Tuttavia, l'eccellenza inizia dagli ingredienti, freschi e di prima scelta, *da cuocere separatamente*. Per essere considerata completa, l'insalata deve avere *almeno un "rappresentante" di tre famiglie principali*: molluschi (moscardini, seppie, calamari, polpo), conchiglie (vongole, cozze, tartufi di mare, fasolari, capesante), crostacei (gamberi, scampi). Si condisce con olio, sale, pepe e limone. Opzionali aglio e prezzemolo.

SEGRETI DA CUOCO

1. IL PROBLEMA
A fine cottura, il polpo non è morbido, ma filaccioso e asciutto

L'ERRORE È stato cotto troppo a lungo o è stato fatto raffreddare in modo non corretto.

LA SOLUZIONE Cuocete il polpo per circa 45-50' per chilo; se i polpi sono due, però, valutate il peso di ognuno e non quello totale: due polpi da 1 kg cuociono per 45-50' anche insieme, mentre uno solo da 2 kg cuoce 1 ora e 30-40'. Una volta cotto, non scolatelo e non passatelo sotto l'acqua corrente, ma lasciatelo raffreddare nella sua acqua di cottura, fino a temperatura ambiente.

2. IL PROBLEMA
Nell'insalata si avvertono dei granelli di sabbia

L'ERRORE I fasolari (e/o le vongole) non sono stati spurgati a dovere.

LA SOLUZIONE Spurgate le conchiglie lasciandole immerse in acqua per 4-6 ore, cambiando l'acqua di frequente, finché non troverete più tracce di sabbia. Quando le sgusciate, controllatele una per una: se c'è ancora sabbia, eliminatela con le mani e sciacquate i molluschi nella loro acqua di cottura, non sotto l'acqua corrente, in modo che non perdano sapore.

3. IL PROBLEMA
Il polpo è poco saporito, nonostante il corretto condimento

L'ERRORE È stato spellato completamente.

LA SOLUZIONE Quando scolate il polpo e lo tagliate, pulitelo il minimo indispensabile, eliminando solo parzialmente pelle e ventose. Sono queste, infatti, a regalare al mollusco il suo caratteristico sapore.

4. IL PROBLEMA
Le cozze sono secche e stoppose

L'ERRORE Sono state cotte troppo a lungo.

LA SOLUZIONE Togliete le cozze dal fuoco appena si aprono.

BUONO A SAPERSI

- Le cozze che non si aprono in cottura **non sono fresche**: eliminatele senza aprirle.
- Se avete un **polpo surgelato**, cuocetelo 5' in meno per ogni chilo: il freddo ha già in parte sfibrato la polpa.
- Se i gamberi sono surgelati, fateli scongelare e **sgusciateli prima di buttarli** in acqua bollente.

Il ruggito del SOLE-LEONE

Per addomesticarlo: trasparenze **GHIACCIATE** tra fresco e piccante, tra zenzero e menta

COCKTAIL DRINKABLE BEREBENEOVUNQUE
TESTI LAURA FORTI **FOTO** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

GINGER KISS

Ingredienti per 1 cocktail
***4 cl** vodka – lamponi – zenzero fresco*
ginger ale – ghiaccio

Schiacciate nel bicchiere 2 lamponi con 2 rondelle di zenzero fresco e la vodka. Riempite il bicchiere di ghiaccio tritato poi colmate con il ginger ale. Guarnite con lamponi e fettine di zenzero.

ALCOLICO
FRUTTATO E PUNGENTE

ANALCOLICO
PROFUMATO E LEGGERO

ACCORGIMENTI
Quando pestate il lime con lo zucchero, per facilitarne lo scioglimento, aggiungete sempre una parte liquida.

NICE TEA

Ingredienti per 1 cocktail
***16 cl** tè verde pronto – zucchero*
mezzo lime – menta fresca – ghiaccio

Pestate nello shaker il lime tagliato in 4 con 2 cucchiaini di zucchero e un quarto del tè verde. Versate tutto in un bicchiere pieno di ghiaccio e colmate con il tè rimasto e qualche foglia di menta.

INCONTRI
Il sapore fruttato del lampone ama quello piccante dello zenzero.

*Questi drink sono stati preparati, assaggiati e fotografati per voi nella nostra cucina il **4 marzo***

UN'IDEA DA GOURMET
Ospiti a cena? Preparate 4 di questi polpettoni monoporzione e serviteli con 4 salse diverse, realizzate sfruttando l'intera bottiglia di passata. Procedete come indicato nella ricetta ma aromatizzate ciascuna salsa con una differente erba: maggiorana, timo, basilico e origano. Disponetele in 4 ciotole e portatele in tavola: ogni commensale se ne servirà a piacere.

Solo pomodoro, sale e sole. Per questo Mutti significa qualità: da più di un secolo l'azienda si impegna per ottenere il meglio con questi soli ingredienti. La passione per la bontà, il rispetto per la terra, l'uso esclusivo di pomodori italiani, la cura nel seguire la filiera produttiva: da questi elementi Mutti ricava tre prodotti d'eccezione, il concentrato, la polpa e la passata di pomodoro. Tre prodotti che, pur avendo come minimo comune denominatore l'eccellenza, hanno tre anime nettamente diverse. Ognuno ha le sue caratteristiche e ognuno è adatto a preparazioni diverse.
La Polpa fine di Pomodoro è fatta di soli pomodori maturi, pelati e sminuzzati, lavorati a freddo e solo nel periodo estivo, entro 24 ore dalla raccolta: particolarmente ricca di acqua, è ideale per le lunghe cotture, ed è ottima per condire la pasta fresca, come le tagliatelle fatte in casa, che assorbono il sugo e se ne imbevono. La sua componente di freschezza e la leggera acidità tipica di questo prodotto inoltre si equilibrano molto bene con la delicatezza e il sapore del pesce. Densa e morbida, priva di bucce e semi, la Passata si esalta sulle pizze sottili e dà il meglio di sé in tutte quelle preparazioni che richiedono cotture brevi: non occorre infatti lasciarla addensare, ed è già pronta per donare gusto, sapore e morbidezza a carni bianche e pesci. La sua texture avvolgente e la sua sapida dolcezza la rendono perfetta per condire la pasta ripiena e per realizzare sughi classici come quello all'amatriciana o quello all'arrabbiata.

POLPETTONE SU PASSATA

Ingredienti per 1 persona:

*patate lesse g 200 - fagiolini lessi g 50 - zucchina lessa g 50 - **Passata di pomodoro Mutti** g 150 cipolla g 20 - albume g 20 - pangrattato g 5 prezzemolo - maggiorana - 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - sale - pepe bianco in grani*

Passate le patate, raccoglietele in una ciotola poi amalgamatele con la zucchina e i fagiolini lessi a pezzettini, la cipolla tritata e precedentemente stufata con un goccio d'acqua, l'albume, prezzemolo tritato, sale e pepe. Formate quindi con il composto un polpettone, spolverizzatelo di pangrattato e rosolatelo in padella con metà dell'olio. Servitelo con la passata di pomodoro calda, condita con l'olio rimasto, sale, pepe macinato e foglioline di maggiorana fresca.

IL POMODORO *in tutte le sue forme*

Per risultati impeccabili bisogna saper scegliere: ad ogni ricetta il suo "pomodoro" per valorizzare ogni piatto

OGNI CHEF LO SA: C'È POMODORO E POMODORO...

Mutti e Jeunes Restaurateurs d'Europe si incontrano nel progetto Sommelier del pomodoro: tracciare le linee-guida per costruire una cultura del pomodoro, sottolineando le differenze tra prodotti fondamentali nella nostra tradizione gastronomica: polpa, passata e concentrato.

STRATEGIE DA CHEF *Condite la polpa di pomodoro che avanza con olio, sale e origano realizzando delle bruschette. Oppure frullatela con poco sedano, cetriolo e peperone: unite crostini di pane, ghiaccio, sale e olio extravergine per realizzare un ottimo ed estivo gazpacho.*

E IL CONCENTRATO? TROVERÀ SPAZIO SULLE NOSTRE PAGINE NEL PROSSIMO NUMERO!

CALAMARI RIPIENI DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

***Polpa fine di pomodoro Mutti** g 400 - patate sbucciate g 400 - zucchine pulite g 300 - olio extravergine g 80 - capperi sotto sale g 20 - 8 calamari senza tentacoli - 2 scalogni - sale - pepe*

Grattugiate zucchine e patate con una grattugia a fori larghi. Affettate gli scalogni e fatene rosolare metà in g 40 di olio, poi unite le due verdure, un pizzico di sale e cuocete per 10' a fuoco vivace mescolando spesso. Rosolate in g 40 di olio lo scalogno rimasto, unite la polpa di pomodoro, salate, pepate e cuocete per 10'. Riempite le sacche dei calamari, dopo averli puliti, con le verdure e i capperi dissalati e tritati, quindi chiudeteli con uno stecchino, uniteli al sugo di pomodoro, coprite e cuocete per 15'.

Insalate, irresistibile SNACK

Antipasto, spuntino, pranzo leggero. Sei idee per trasformare semplici foglie in un boccone da **GOURMET**

RICETTE WALTER PEDRAZZI
TESTI MARIA VITTORIA DALLA CIA **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

NON SOLO IN FOGLIA

- **Pinzimonio** Servite le creme in ciotoline, accompagnando con bastoncini di carota e di daikon, gambi di sedano bianco, finocchi, ravanelli.
- **Tartine** Preparate crostini tostati in padella, scaglie di pane carasau scaldato in forno con un velo di olio, triangoli di piadina caldi e completateli con le creme.

Fresco

ZUCCHINE E ROBIOLA
+ RADICCHIO ROSSO
per 6-8 stuzzichini

***200 g** 2 zucchine – **200 g** robiola – **60 g** yogurt greco basilico – olio extravergine di oliva – sale*

Grattugiate le zucchine a bastoncini sottili e saltatele in padella in un velo di olio senza sale per 1-2'; allargatele su un piano coperto con carta da forno per farle raffreddare velocemente. Frullatele poi non troppo finemente con sale, 5-6 foglie di basilico, un cucchiaio di olio e 30 g di acqua. Mescolate il frullato con la robiola e lo yogurt.

Aromatico

POMODORO E LATTE DI SOIA
+ LATTUGHINO BRUNO
per 8-10 stuzzichini

***500 g** pomodori ramati maturi – latte di soia – olio di mais finocchietto – cipollotto – olio extravergine di oliva – limone – sale*

Incidete la buccia dei pomodori con una croce, scottateli per qualche secondo in acqua bollente, pelateli, frullateli, salateli; versate il frullato in un colino fine foderato con un telo sottile e lasciate sgocciolare per 3 ore (o la sera per il mattino). Frullate 50 g di acqua di pomodoro con 50 g di latte di soia, 165 g di olio di mais e 30 g di olio extravergine di oliva, sale, un cucchiaio di succo di limone. Mescolate la "maionese" ottenuta con un ciuffo di finocchietto tritato, un cucchiaino di cipollotto tritato e 2 cucchiai della polpa di pomodoro rimasta nel colino.

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **9 giugno***

Piccante

PEPERONE ARROSTITO, UOVO SODO E CETRIOLINI + INDIVIA BELGA

per 8 stuzzichini

__1__ peperone rosso grande – __50 g__ cetriolini aromatici – __3__ uova sode – sale capperi sotto sale – prezzemolo – limone – olio extravergine di oliva – Tabasco

Arrostite il peperone su una gratella sulla fiamma per 30' circa, girandolo ogni tanto; lasciatelo raffreddare in un sacchetto, poi pelatelo e mondatelo; tritatene 120 g. Tritate un ciuffetto di prezzemolo con i cetriolini e un cucchiaino di capperi dissalati e mescolate con il peperone. Unite infine le uova sode schiacciate con una forchetta; condite con qualche goccia di Tabasco, 3 cucchiai di olio e uno di succo di limone; aggiustate di sale, se serve (i capperi sono già salati).

Mediterraneo

MELANZANA, OLIVE E CAPPERI + LATTUGA LOLLO

per 6-8 stuzzichini

__400 g__ 1 melanzana – __8__ olive kalamata tritate – capperi sotto sale – menta prezzemolo – aceto bianco – olio extravergine di oliva – sale

Aprite a metà la melanzana e incidete la polpa con tagli a griglia, ungetela con un filo di olio, ponetela su una teglia con carta da forno con la polpa verso il basso e infornatela a 180 °C per 30' circa; sfornate e fate raffreddare. Scavate la polpa, strizzatela per eliminare l'acqua e tritatela. Mescolatela con mezzo cucchiaio di prezzemolo tritato, le olive, 3 cucchiai di olio, 2 cucchiai di aceto bianco (aromatizzato a piacere con uno spicchio di aglio tritato e poi filtrato), 2-3 foglie di menta, un cucchiaino di capperi dissalati tritati e, se serve, sale.

PER DECORARE, FILETTI E DADINI DI VERDURE O ERBE AROMATICHE

Agrodolce

PESCA E PEPERONE VERDE + LATTUGA CAPPUCCIO

per 6-8 stuzzichini

__200 g__ peperone verde – __200 g__ pesca gialla – zucchero peperoncino – limone – olio extravergine di oliva – sale

Tritate il peperone. Tagliate a spicchi la pesca e scottatela molto vivacemente in padella con una spolverata di zucchero per 1', poi tritatela. Mescolate peperone e pesca e conditeli con peperoncino, un cucchiaio di olio, sale e un cucchiaio di succo di limone.

Esotico

COCCO, SEDANO E LIMONE + RADICCHIO ROSSO

per 6 stuzzichini

__50 g__ sedano pulito – __50 g__ cocco fresco pulito
__50 g__ latte di cocco – __3__ cucchiai di olio di mais
__1__ cucchiaio di succo di limone – sale

Grattugiate il cocco. Tritate finemente il sedano. Frullateli con gli altri ingredienti e un pizzico di sale.

LA CUCINA DI OLDANI

BACCHE *del* BOSCO *in veste salata*

Qualche volta il loro **PREGIO** è l'acidità, non la dolcezza. E ne può nascere una pietanza sorprendente e molto buona

TESTO E RICETTA DAVIDE OLDANI **A CURA DI** LAURA FORTI **PREPARAZIONE** DAVIDE NOVATI
RITRATTO MASSIMO PISATI **FOTOGRAFIE E STYLING** BEATRICE PRADA

Interi, al naturale o ghiacciati, sono sempre un ***decoro di effetto***

COME SI FA

Da bambino andavo a raccogliere more e lamponi tra i cespugli, vicino a casa: tornavo con le mani macchiate e la pancia piena! Mangiavo prima una foglia di citronella e dopo i piccoli frutti: un accostamento di acidità e dolcezza che già da ragazzino apprezzavo. Anche oggi i **frutti di bosco mi piacciono molto**: li utilizzo solo in estate, freschi, e possibilmente interi, perché sono anche molto belli. I lamponi, per esempio, li faccio ghiacciare, così quando si mangiano esplodono in bocca e sono ancora più buoni. Amo anche i mirtilli, ma attenzione, non quelli giganti che si trovano spesso sul mercato, quasi insapori. Quando da apprendista in Inghilterra, insieme a Gordon Ramsay, li filtravo per fare la salsa per il capriolo e macchiavo la giacca, il colore non veniva più via: quelli sono i veri **mirtilli italiani, coloratissimi, piccoli e molto saporiti**. Ciò che apprezzo dei frutti di bosco è la dolcezza, esaltata e ben bilanciata dalla componente acida, che li rende ideali con un semplice riso bianco, con un gelato al mascarpone o con un tipo di pasta particolare come quella di grano arso, il cui sapore intenso e un po' affumicato si sposa benissimo con una salsa di more frullate, lumache di mare e burro nocciola.

LO CHEF DAVIDE OLDANI
Ideatore della Cucina POP Ristorante D'O,
San Pietro all'Olmo di Cornaredo (MI).

Lingua di vitello, vino cremoso e lampone ghiacciato

IMPEGNO Medio
TEMPO 30 minuti più 1 ora di raffreddamento
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **500 g** lingua di vitello lessata
- **240 g** vino bianco secco
- **140 g** panna fresca
- **125 g** lamponi
- **80 g** cipolla
- **10 g** zucchero
- **2** peperoni friarelli puliti
- limone – olio extravergine al rosmarino
- olio extravergine di oliva – sale

1 FRULLATE *metà dei lamponi con il succo di mezzo limone e lo zucchero. Passateli al setaccio ottenendo una salsa liscia. Mettete i lamponi restanti su una placchetta e fateli ghiacciare in freezer.*
2 TRITATE *la cipolla e fatela stufare in una casseruola con il vino, per circa 10', finché non sarà evaporato tutto il liquido. Intanto, tagliate la lingua a fette e rosolatela in padella per 3-4' con i friarelli e un filo di olio.*
3 AGGIUNGETE *la panna alla cipolla e frullate con il mixer a immersione, ottenendo il vino cremoso. Salate.*
4 SERVITE *la lingua e i friarelli sopra il vino bianco cremoso. Completate con gocce di olio al rosmarino, gocce di salsa di lampone e coprite la lingua con i lamponi ghiacciati, un po' interi e un po' spezzettati.*

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **4 maggio***

LO STILE IN TAVOLA
Pentole Risolì, mixer a immersione Braun.

2

3

4

3 variazioni sul SORBETTO

Classico "gelato all'acqua", più un goccetto di alcol: **LIQUORE O VINO** da scegliere a piacere per dare nuova grinta a frutta e sciroppi

EFFETTO VELLUTO
Versando la parte alcolica sul sorbetto, direttamente nel bicchiere, il composto rimane separato. Per avere invece una consistenza omogenea si mescola energicamente il vino con il sorbetto, e poi si distribuisce nei bicchieri.

TESTI AMBRA GIOVANOLI
RICETTE FABIO ZAGO
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Ricetta classica

IMPEGNO Medio
TEMPO 30 minuti più 40' di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE
170 g zucchero
6 limoni biologici da 120-140 g cad.
1 albume
liquore limoncello

Le tre variazioni *alle pagine seguenti*

COME SI FA

1 TAGLIATE *a metà tutti i limoni e spremeteli.*

2 DOVRETE *ottenere circa 250 g di succo.*

3 RACCOGLIETE *in una casseruola 350 g di acqua e 120 g di zucchero.*

4 PORTATE *a bollore, spegnete subito e lasciate raffreddare lo sciroppo ottenuto.*

5 VERSATE *il succo di limone nello sciroppo ormai freddo e mescolate. Trasferite lo sciroppo nella gelatiera e avviatela per 15′.*

6 MONTATE *intanto l'albume con 50 g di zucchero. In alternativa, per un sorbetto più setoso e a più lunga conservazione, montate l'albume con un pizzico di zucchero per pochi secondi, poi versatevi a filo 50 g di zucchero cotti con 2-3 cucchiai di acqua a 116 °C e montate a massima velocità fino a raffreddamento. Servirà solo metà della meringa ottenuta, ma non è possibile lavorarne in quantità inferiore.*

IDEA PER DECORARE

Scottate le scorze di 3 limoni, partendo da acqua fredda, per 10 secondi dal bollore. Ripetete l'operazione per altre 2 volte rinnovando l'acqua. Tagliate le scorze a filetti e cuocetele con un bicchiere di acqua e 50 g di zucchero per 10′ circa *senza mai mescolare*, finché l'acqua sarà evaporata e lo zucchero avrà la consistenza del caramello.

7 INCORPORATE *metà dell'albume montato nella gelatiera dopo 15′ dall'avvio e lasciatela in azione fino al completamento della mantecatura.*

8 CONTROLLATE *la consistenza del sorbetto: quando è pronto, sarà spumosa e liscia. Distribuite il sorbetto nei bicchieri, poi versate in ognuno 1-2 cucchiai di limoncello e decorate a piacere con scorze caramellate.*

CON PROSECCO

Di pesca con lamponi

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti più 2 ore di marinatura
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE
1 kg 6 pesche
150 g zucchero
125 g lamponi
Prosecco

MONDATE *e tagliate a spicchi le pesche, raccoglietele in una ciotola.*
IRRORATELE *con un bicchiere di Prosecco e lo zucchero, coprite con la pellicola e lasciate marinare in frigorifero per un paio di ore.*
FRULLATE *poi le pesche con la marinata fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.*
VERSATE *il composto nella gelatiera e fatelo mantecare per 30-40′, fino a raggiungere la caratteristica consistenza morbida e cremosa.*
DISTRIBUITE *i lamponi nei bicchieri o nelle ciotoline, poi aggiungete 2-3 palline di sorbetto. Irrorate ogni sorbetto con un paio di cucchiai di Prosecco, decorate a piacere con una fettina di pesca e servite subito.*

LO STILE IN TAVOLA
Barattolino di vetro Bormioli Rocco; gelatiera De'Longhi, fruste elettriche Termozeta.

CON GIN

Di melone e zenzero

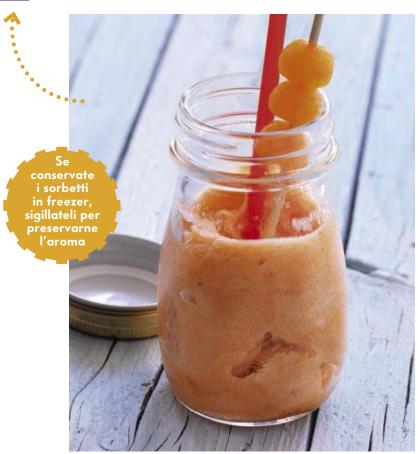
IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE
1 kg polpa di melone giallo
100 g zucchero di canna
60 g zenzero fresco
2-3 g addensante tipo farina di carrube o farina di guam – gin

2

PELATE *e grattugiate lo zenzero, poi strizzate la polpa fra le mani e raccogliete il succo in una ciotolina.*
RICAVATE *con un piccolo scavino 250 g di palline dal melone e tenetele da parte come decorazione finale. Frullate il resto molto finemente, poi aggiungete lo zucchero, il succo di zenzero e ponete in frigorifero a raffreddare.*
VERSATE *il frullato nella gelatiera e avviatela; dopo una decina di minuti aggiungete la polvere addensante e proseguite nella lavorazione del sorbetto per altri 20-30′.*
BAGNATE *le palline di melone con un bicchierino da liquore di gin e lasciatele macerare fino al momento dell'utilizzo.*
TOGLIETE *il sorbetto dalla gelatiera, distribuitelo nei bicchieri o in barattolini e completate con le palline di melone e 1-2 cucchiai di gin ciascuno.*
SERVITE *a piacere con cannucce colorate.*
LA SIGNORA OLGA *dice che le farine di guam o di carrube sono ideali per dare corpo a gelati e sorbetti perché si addensano a freddo. Si trovano nei negozi di prodotti biologici.*

Se conservate i sorbetti in freezer, sigillateli per preservarne l'aroma

3

CON WHISKY

Frozen Irish coffee

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
500 g caffè della moka
200 g panna fresca
100 g zucchero
whisky – cacao

SCALDATE *100 g di panna con lo zucchero per pochi minuti; appena inizia a sobbollire, spegnete il fuoco e aggiungete il caffè.*
MESCOLATE, *fate raffreddare in frigorifero, poi versate il composto nella gelatiera e fate mantecare per 30-40′, fino a raggiungere una consistenza cremosa.*
MONTATE *la panna rimanente.*
DISTRIBUITE *il sorbetto nei bicchieri, bagnate ciascuno con 1-2 cucchiai di whisky, completate con un ciuffo di panna montata, una spolverata di cacao e servite subito.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete completare questo frozen Irish coffee anche con cannella o caffè in polvere.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***25 giugno***

PESCIOLINI AZZURRI

Strette parenti, **ACCIUGHE E SARDINE**, imbattibili nel loro sapore pieno (e anche nel prezzo), sono tra le migliori compagne della tavola marinara dell'estate. Da consumare freschissime, a poche ore dalla pesca

RICETTE SERGIO BARZETTI **TESTI** AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE MATTEO CARASSALE **STYLING** CECILIA CARMANA

SFUMATURE
Molto simili anche nel sapore alle acciughe, le sardine, più ricche di grassi, si distinguono per una polpa più consistente e un aroma appena più rustico

1 Acciughe imbottite alla salvia

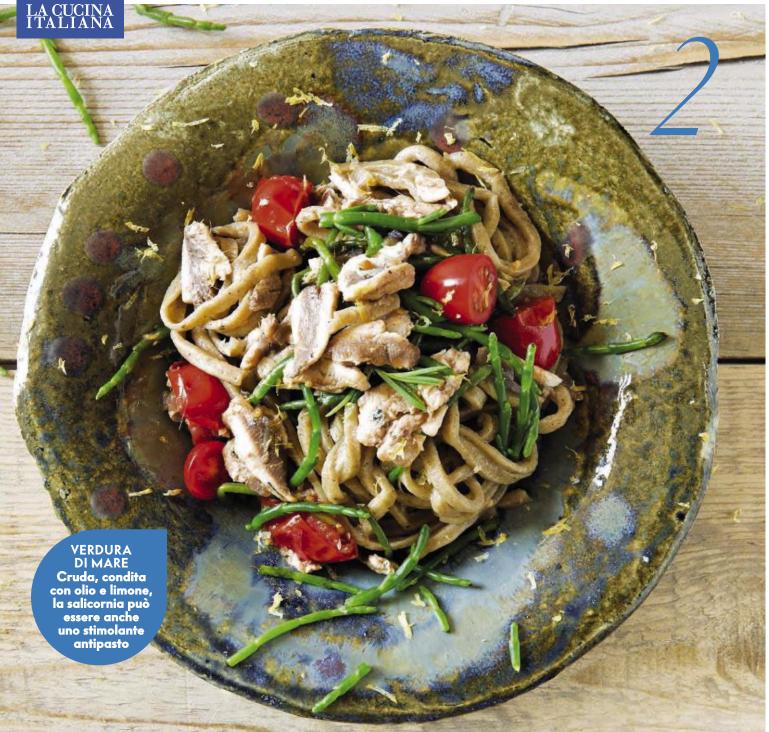
IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

170 g yogurt greco
100 g pinoli
40 g foglie di basilico più un po'
40 g 1 tocchetto di zenzero fresco
30 g foglie di salvia più un po'
30 g semi di sesamo
32 acciughe fresche – **3** alici sott'olio
2 uova
farina – pangrattato – olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale

FRULLATE *la salvia, il basilico, i pinoli, le alici sott'olio, 2 cucchiai di olio di oliva e un pizzico di sale (non eccedete perché le acciughe sono già saporite): dovrete ottenere una salsa tipo pesto. Unitevi un cucchiaio di pangrattato e mescolate.*
PULITE *le acciughe: dopo aver staccato la testa insieme a parte dei visceri, apritele a libro, eliminate la lisca lasciando la codina e risciacquatele sotto l'acqua corrente senza separare i filetti.*
SPALMATE *un cucchiaio di pesto sulla polpa di 16 alici, copritele con le altre a mo' di panino, poi passatele nella farina, quindi nelle uova sbattute, infine nel pangrattato.*
SCALDATE *abbondante olio di arachide e friggetevi via via i panini di acciughe per un paio di minuti fino a doratura, poi scolateli su carta da cucina.*
TOSTATE *leggermente i semi di sesamo in una padellina calda, poi pestateli nel mortaio o frullateli con un pizzico di sale.*
PELATE *e grattugiate lo zenzero, raccogliete la polpa in una garza, strizzatela per estrarre il succo; mescolatelo allo yogurt greco e ai semi di sesamo.*
SERVITE *le acciughe su un letto di salvia e basilico, completando con la salsa allo yogurt a parte. Per gustarle, apritele a metà e intingetele nella salsa allo yogurt.*

ACCIUGA O ALICE?
Sono sinonimi, ma si usa chiamare acciuga il pesce fresco o salato e alice il filetto conservato sott'olio

VERDURA DI MARE
Cruda, condita con olio e limone, la salicornia può essere anche uno stimolante antipasto

2 Spaghetti "arsi", sardine e salicornia

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
- **400 g** semola rimacinata di grano duro
- **300 g** sardine
- **250 g** pomodorini
- **200 g** salicornia
- **100 g** farina di grano arso
- **1** uovo
- **1/2** cipolla di Tropea
- limone – alloro
- olio extravergine di oliva – sale

MISCELATE *la semola e la farina di grano arso e impastatele con l'uovo e 300 g di acqua tiepida ottenendo un impasto liscio e omogeneo; coprite e lasciate riposare per 30′.*
SCIACQUATE *abbondantemente la salicornia ed eliminate le parti danneggiate.*
TRITATE *la cipolla e rosolatela a fuoco basso in padella con olio e una foglia di alloro.*
TAGLIATE *a metà i pomodori, unitene metà nella padella con la cipolla. Aggiungete metà della salicornia e conservate il resto. Salate leggermente e cuocete per 5′.*
PULITE *bene le sardine, eliminate la testa, poi apritele a libro e rimuovete lisca e coda; tagliatele grossolanamente e trasferitele nella padella con la salicornia e saltate tutto a fiamma vivace per un paio di minuti.*
TIRATE *la pasta con il matterello in sfoglie spesse 3 mm, ricavate gli spaghetti alla chitarra con l'apposito strumento. In alternativa, infarinate bene e arrotolate le sfoglie, tagliate il rotolo in girelle spesse 3-4 mm, e srotolatele ottenendo gli spaghetti.*
CUOCETE *la pasta in abbondante acqua salata bollente per 2′, scolatela, trasferitela nella padella con il condimento e saltate tutto per alcuni secondi, aggiungendo un po' di scorza di limone grattugiata. Servite subito con i pomodori e la salicornia rimasti.*
LA SIGNORA OLGA *dice che per rendere più veloce e facile la ricetta potete utilizzare spaghetti alla chitarra già pronti.*

3 Torta di patate con sardine e mozzarella

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 2 ore e 20′

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE
1,8 kg patate
600 g sardine
250 g mozzarella a cubetti
3 tuorli – burro – noce moscata – pangrattato
basilico – semola di grano duro – limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe

LESSATE *le patate con la buccia, sbucciatele e schiacciatele; mescolatele con i tuorli, un pizzico di sale e noce moscata; aggiungete 10 foglie di basilico tritate e 50 g di burro fuso; amalgamate il composto e adagiatelo su una spianatoia cosparsa con la semola; create un lungo rotolo con 1/3 del composto.*
IMBURRATE *e spolverizzate di pangrattato una teglia rotonda (ø cm 30).*
PULITE *le sardine, lasciando intatte le codine; lavatele, asciugatele e conditele con un filo di olio, un pizzico di sale e pepe e qualche goccia di limone, quindi distribuitene una parte lungo la circonferenza della teglia con la polpa rivolta verso l'alto e facendole debordare dalla parte della coda.*
ACCOMODATE *lungo la circonferenza della teglia il rotolo di patate e avvolgetevi intorno le sardine debordanti.*
ADAGIATE *un po' di composto di patate nel centro della teglia, schiacciatelo bene, poi distribuitevi sopra un po' di cubetti di mozzarella. Fate un secondo giro di sardine lungo la circonferenza del primo rotolo lasciando debordare le codine; create un secondo rotolo di patate, più corto del precedente e adagiatelo nello stesso modo del precedente, avvolgetevi intorno le codine debordanti, quindi accomodate un po' di composto di patate in centro, premetelo e sistematevi sopra altri cubetti di mozzarella.*
FATE *allo stesso modo un terzo giro di sardine, formate un terzo rotolo ancora più corto, sistematelo e avvolgetevi intorno le codine, ponete al centro gli ultimi cubetti di mozzarella, 2 sardine arrotolate e infornate a 180 °C nel forno ventilato per 40′ circa. Sfornate, spennellate di olio e servite subito.*

PIÙ SAPORE
Per pulire e aromatizzare i filetti di pesce senza annacquarli, si sciacquano in una ciotola con vino bianco

4 Focaccia alle acciughe e fiori di zucca

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20′ più 3 ore di lievitazione

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE
- **800 g** farina di farro bianca più un po′
- **500 g** acciughe fresche a filetti
- **300 g** zucchine trombetta
- **200 g** farina di farro integrale
- **20 g** lievito di birra disidratato
- **30** fiori di zucca mondati
- miele – alici sott′olio – maggiorana – sale

MESCOLATE *500 g di farina di farro bianca con 800 g di acqua, il lievito e 8 g di miele (otterrete un composto cremoso); coprite e fate lievitare per circa 1 ora. Incorporate poi il resto della farina bianca, la farina integrale e 20 g di sale; coprite e fate lievitare per 30′.*
SMINUZZATE *3 alici sott′olio, appoggiatevi sopra l′impasto che risulterà ancora morbido, infarinatelo, mescolatelo alle alici, quindi riponetelo nella ciotola e versate un filo di olio intorno all′impasto, lungo il perimetro della ciotola; lasciate riposare per 30′.*
SPUNTATE *le zucchine e affettatele sottilmente per il lungo oppure a rondelle.*
CONDITE *le acciughe fresche con un filo di olio, maggiorana fresca e un pizzico di sale.*
ACCOMODATE *l′impasto sulla spianatoia, piegatelo su se stesso, poi ruotatelo di 90° e piegatelo nuovamente; proseguite così per 4-5 volte ancora e mettetelo nella ciotola versando un filo di olio lungo la circonferenza; ripetete tutte queste operazioni per altre 2 volte, a distanza di 30′.*
OLIATE *una teglia e accomodatevi metà dell′impasto, schiacciatelo ai bordi, poi al centro formando una focaccia; distribuitevi sopra buona parte delle acciughe e dei fiori di zucca; stendete l′altra metà di impasto su un piano infarinato e adagiatelo sul ripieno sigillando i bordi. Coprite e lasciate riposare ancora per una decina di minuti.*
INFORNATE *a 220 °C nel forno ventilato per 20′, poi sfornate, distribuite sulla superficie le zucchine e le acciughe rimaste; condite con un filo di olio e un pizzico di pepe e infornate per altri 20′. Sfornate, lasciate intiepidire, completate con i fiori rimasti e servite.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***24 giugno***

LO STILE IN TAVOLA
Piatti Maria Luisa Zamparelli, piattini della salsa allo yogurt, di acciughe e sardine grigliate e marinate Unomi Laboratorio di Ceramica, vasetto Weck.

LIEVITO DI BIRRA
Quello disidratato dura più a lungo di quello fresco, mantenendo inalterata la sua efficacia

TRE IDEE facili con
acciughe e sardine

A GRIGLIATE, CON SALSA ALLA RUCOLA

Lavate e asciugate 30 g di prezzemolo e 30 g di rucola, frullateli con 4 cucchiai di olio, 2 di acqua e 2 alici sott'olio, ottenendo una salsa. Arroventate una griglia o una piastra, ungete leggermente le sardine e cuocetele sulla piastra per 2-3' per lato. Bagnatele con poche gocce di colatura di alici e servitele con la salsa.

B MARINATE

Disponete 20 filetti di acciuga uno accanto all'altro in una pirofila con la polpa verso l'alto (per un secondo strato, tenete la pelle verso l'alto); bagnate con un bicchiere di aceto o di succo di limone, coprite e fate marinare in frigo per 8 ore. Infine scolate i filetti, asciugateli su carta da cucina e conditeli con olio, sale e pepe.

C PICCANTI IN VASETTO

Tritate 20 g di peperoni cruschi (croccanti), un peperoncino, 2 foglie di menta e un po' di finocchietto; mescolate con 100 g di olio extravergine. Accomodate in un vasetto da conserva 30 filetti di sardina, copriteli con l'olio, lasciando un po' di spazio sotto il bordo. Chiudete ermeticamente i vasetti e fateli bollire sommersi in acqua per 30'.

La storia millenaria, la pesca e l'arte di conservare e degustare l'acciuga in un racconto illustrato ricco di notizie e curiosità. ***"Alice o acciuga?"***, *Mondadori.*

Che differenza c'è?

ACCIUGHE

La mascella superiore è più lunga di quella inferiore. Il corpo è molto affusolato senza prominenza ventrale. Il dorso è azzurrognolo, i fianchi sono argentei.

SARDINE

Le mascelle hanno la stessa lunghezza. Il corpo allungato e ricoperto di sottili squame ha una leggera prominenza ventrale. Il dorso è verdognolo, i fianchi sono bianco-argentei.

SALICORNIA

Chiamata anche asparago di mare, è una pianta con steli e foglioline carnose che cresce sulle spiagge umide. Croccante e fresca, con uno squisito sapore di mare, si trova dal pescivendolo nei mesi estivi.

Un MONDO A PARTE

Mare cristallino, scogliere da sogno, paesini colorati, il sentimento di una storia mitica che nasce con Omero e la maga Circe. A **PONZA**, di fronte alla costa laziale, c'è tutto. Compresa una cucina semplice, ricca di sapori veraci

TESTO RICCARDO BIANCHI

Fotografie di P. Canali/SIME, A. Brusaferri, A. Bacchella

UN'ISOLA PICCOLA *(solo 7,5 chilometri quadrati), ma che è un mondo. "In te c'è l'universo intero, o Ponza, perla del Tirreno", ha scritto il poeta Tommaso Lamonica (1918-1987), ponziano vagabondo per il mondo.* E con ragione. Basta pensare alla cucina. Da sola vale la pena di affrontare i venti turbinosi che, per dirla con Cesare Brandi, il grande critico d'arte innamorato dell'isola, "con le loro gagliarde strappate danno l'idea che Ponza intera stia movendosi nel mare come un bastimento". C'è mare, dunque, e c'è terra in questa cucina, ci sono acqua e roccia, il sole, i colori, la salsa freschezza del Mediterraneo e la fatica appassionata e il sapere di pescatori e di contadini. Tutto, insomma. I fondali, cristallini di azzurro e di verde, forniscono spigole, ricciole, murene (le allevavano i Romani nelle grotte marine di cui è disseminata l'isola per tenerne pulite le acque), dentici, ostriche, aragoste, alici da fare "ammullucate", i polpi – squisiti alla tiella – e calamari che la tradizione locale vuole ripieni, la **"coccia del fellone"** (un tipo di granchio marino), i **gamberi rossi** che si pescano a 500 metri di profondità e si cucinano al vino o "abbottonati", cioè ripieni di verdure e uova sode. Non meno ricca è la cucina che fa capo alla terra ondulata entro le coste varie, ora di falesie strapiombanti, ora di declivi addolciti dalla ginestra e dal tessuto di vigne acquattate al suolo per sfuggire agli zefiri selvaggi. Gli ingredienti sono l'eredità di una tradizione antica, il maiale, il coniglio, e poi le verdure, la piccola lenticchia di Ponza, la cicerchia selvatica, **'a cucuzzella** che è uno zucchino lungo lungo, da gustare in umido, la patata, la melanzana: tutti insieme li sintetizza la **cianfotta**, una pietanza che sposa le verdure fritte a un sugo di pomodorini e cipolla. Anche le fave sono parte di questo menu terragno semplice e sapidissimo: squisite e rustiche nella versione "u cuniglie senza arrecchie", ovvero lessate, tirate con un po' di pomodoro e servite in tegami di terracotta. Meritevoli le zuppe, dalla **rappaga-cornuti**, una semplice zuppa di verdure

→

CARTOLINE DALL'ISOLA A SINISTRA: Cala d'Inferno. Ponza è la maggiore delle Isole Ponziane (le altre sono Ventotene, Palmarola, Zannone, Gavi e Santo Stefano). Si raggiunge dai porti di Formia, Terracina, Anzio e San Felice Circeo, con le compagine Laziomar, Libera Navigazione del Golfo, Vetor Aliscafi e Pontina Navigazione. Per muoversi usare piedi, bus, barca e gommone. SOPRA: un set da favola: Orèstorante, uno dei migliori ristoranti dell'isola. Dalle terrazze si gode una spettacolare vista sul mare. SOTTO, DA SINISTRA: una caratteristica porta di un edificio del porto; una scalinata nel cuore del paese; la "torretta" panoramica di Orèstorante.

Il dolce dell'isola è il **CASATIELLO**. *Si prepara per il lunedì*

VADEMECUM

DOVE SOGGIORNARE

- **GRAND HOTEL S. DOMITILLA******
Al centro di un profumato giardino, offre tranquillità, un ristorante di livello, due piscine e un percorso benessere in grotte romane con calidarium e frigidarium.
www.santadomitilla.com

- **B & B MEDITERRANEO**
Un piccolo eden verde nel cuore di Ponza con camere dotate di terrazze private affacciate sul mare. Servizio discreto e familiare.
www.mediterraneoponza.com

DOVE MANGIARE E COMPRARE

- **ACQUA PAZZA**
In stile marinaro, è il ristorante chic dell'isola. Tra i piatti, la calamarata, una zuppa di pasta e pesce tipica di Ponza, e l'"essenza del pesce al vapore". Una stella Michelin.
www.acquapazza.com

- **ORÈSTORANTE**
Lo chef Oreste Romagnolo è un "fanatico" cultore del pesce ponzese e lo cucina con fantasia e gusto della tradizione. Il locale dai muri candidi torreggia sul paese: la vista del mare è uno spettacolo. *www.orestorante.it*

- **SOLO A VELA**
È un posto speciale, un po' felliniano, nella pura magia della spiaggia del Frontone. Si raggiunge in barca o scendendo trecento scalini. Menu di mare tradizionalista. *tel. 3392060408*

- **ANTICHE CANTINE MIGLIACCIO**
Fu Pietro Migliaccio nel '700 a portare sull'isola i vitigni della sua Ischia. Il suo discendente Emanuele Vittorio li ha oggi riportati a nuova vita per fare vini eccellenti come il Biancolella e il "Fieno di Ponza" rosso e bianco da provare e acquistare direttamente in loco. *www.antichecantinemigliaccio.it*

Fotografie di A. Bacchella, A. Brusaferri, iStockphoto

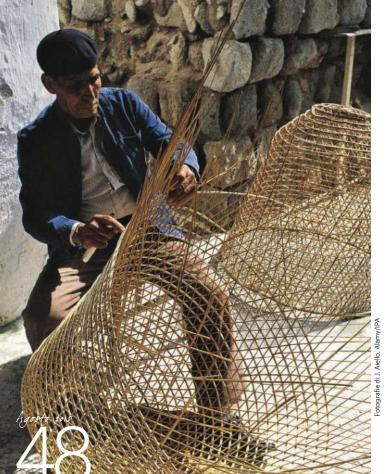
→

accompagnata con crostini di pane casareccio, alla **bazzofia** che si prepara con legumi e verdure primaverili.
Un piccolo paradiso del gusto: Ponza è anche questo. Un paradiso che è specchio di un luogo che, nonostante le sirene del turismo, ha saputo conservare il *genius loci* antico. Quello che affascinò **Omero** e il suo Odisseo che qui fu amato da Circe, e poi i Fenici, e poi su su, fino a Norman Douglas – dandy inglese eccentrico e coltissimo che ne scrisse nel 1931 – e ai vip di oggi, tra loro Bruno Vespa e le sorelle Fendi. Il tempo e l'uomo l'hanno sgorbiato poco, il **porto borbonico** progettato da tale Carpi è restato più o meno quello del '700, con la banchina murata perforata da fondachi e botteghe, le case quelle vecchie e quelle nuove si amalgamano bene in un puzzle di colori marinari dai toni pastello, il loro concerto è frutto di un'architettura semplice, senza decorazione, che si presta a essere riprodotta, non falsificata. Le ville incongrue sono poche, gli albergoni non hanno attecchito, da un po' il turismo ha scoperto pure qui che salvaguardare è ricchezza, mentre sconvolgere è il principio della fine. Così il mare è tuttora di eccellente qualità, **la spiaggia di Chiaia di Luna** tagliata nella roccia è uno spettacolo eterno che mai manca di emozionare,

→

TERRA E MARE QUI A SINISTRA: paccheri con lenticchie e gamberi, un piatto che sintetizza la cucina "terramare" ponzese. A SINISTRA: dopo una battuta di pesca al pesce spada. A DESTRA: il percorso benessere del Grand Hotel Santa Domitilla si svolge nelle Grotte Romane con il Calidarium a 35-38 °C, e il Frigidarium a 19-23 °C (sola acqua di mare). SOTTO: veduta notturna del porto dove attraccano pescherecci e yacht. Da notare la forma stratificata, a terrazze, dell'urbanistica di Ponza.

dell'Angelo con farina, zucchero, lievito, strutto e aromi naturali

PRODOTTI DI ZONA
IL FICO
Il fico è tra gli alimenti importanti della tavola ponzese. Con ricotta e noci è protagonista di una torta preparata dal ristorante Così com'era.

→ né meno splendide sono quella del Frontone, Cala Feola, Cala d'Inferno e Capo Bianco. Il sistema di **cisterne romane** c'è ancora (visitabile quella di Dragonara) così come le tracce della romanità, le grotte, da quella di Circe a quelle di Ponzio e Pilato, sono innumeri e suggestive con i loro romantici riflessi verdazzurri. I ruvidi faraglioni di **Lucia Rosa** continuano a evocare la leggenda di una fanciulla suicida per amore, l'aperitivo alle Terrazze dell'Hotel Chiaia di Luna è da sempre un must, gli "spari colorati" della **Festa di San Silverio** sono la magia di ogni giugno. Uno scenario ideale per chi vuole abbinare vita essenziale e *bien vivre*. Ne sono testimonianza non secondaria i bed & breakfast e gli hotel di charme e, soprattutto, i **ristoranti**, a iniziare dall'Acqua pazza, condotto da Gino Pesce e Patrizia Ronca, specialisti, tra l'altro, della calamarata ponzese e creatori di un irresistibile carpaccio di gamberi rossi, per passare a Orèstorante di Oreste Romagnolo, "malato d'amore" per il pesce dell'isola, e a La Marina di Gennaro e Aniello a Cala Feola, in una casa-grotta dove, al termine di un tour de force di paste e fritti, si festeggia il palato con un liquore artigianale di finocchietto selvatico.

NATURA SELVAGGIA IN ALTO: **alle spalle di Ponza la costa rocciosa tagliata a strapiombo disegna la baia di Chiaia di Luna: un occhio verdazzurro nella macchia mediterranea.**
A SINISTRA: **si prepara una nassa per la pesca delle aragoste.**

Fotografie di J. Aiello, Alamy/IPA

LA RICETTA ISOLANA

La cucina di Ponza, oltre a ricchi piatti di MARE, offre anche saporite preparazioni di TERRA. Questa tipica pasta ne propone un delicato incontro, mescolando pesce, verdura e formaggio.

RICETTA GINO PESCE DEL RISTORANTE ACQUA PAZZA
PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTO LAURA FORTI
FOTOGRAFIA E STYLING BEATRICE PRADA

Candele, merluzzo, zucchine e pecorino

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **400 g** polpa di merluzzo
- **280 g** pasta corta (candele)
- **200 g** zucchine
- **60 g** pecorino romano
- **40 g** grana grattugiato
- aglio – vino bianco secco
- olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE *a pezzetti il merluzzo. Mondate le zucchine e tagliatele a cubetti regolari.*
SCALDATE *2 cucchiai di olio con uno spicchio di aglio. Rosolatevi il merluzzo, con un pizzico di sale per 1′, poi sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco. Dopo 2-3′ aggiungete le zucchine e continuate la cottura ancora per 2-3′.*
LESSATE *la pasta in acqua bollente salata, scolatela molto al dente e versatela nella padella con il merluzzo.*

A

B

C

MESCOLATE *per 1′, terminando la cottura; infine, a fuoco spento, mantecate con il pecorino e il grana grattugiato.*
SERVITE *completando con pepe nero macinato al momento.*

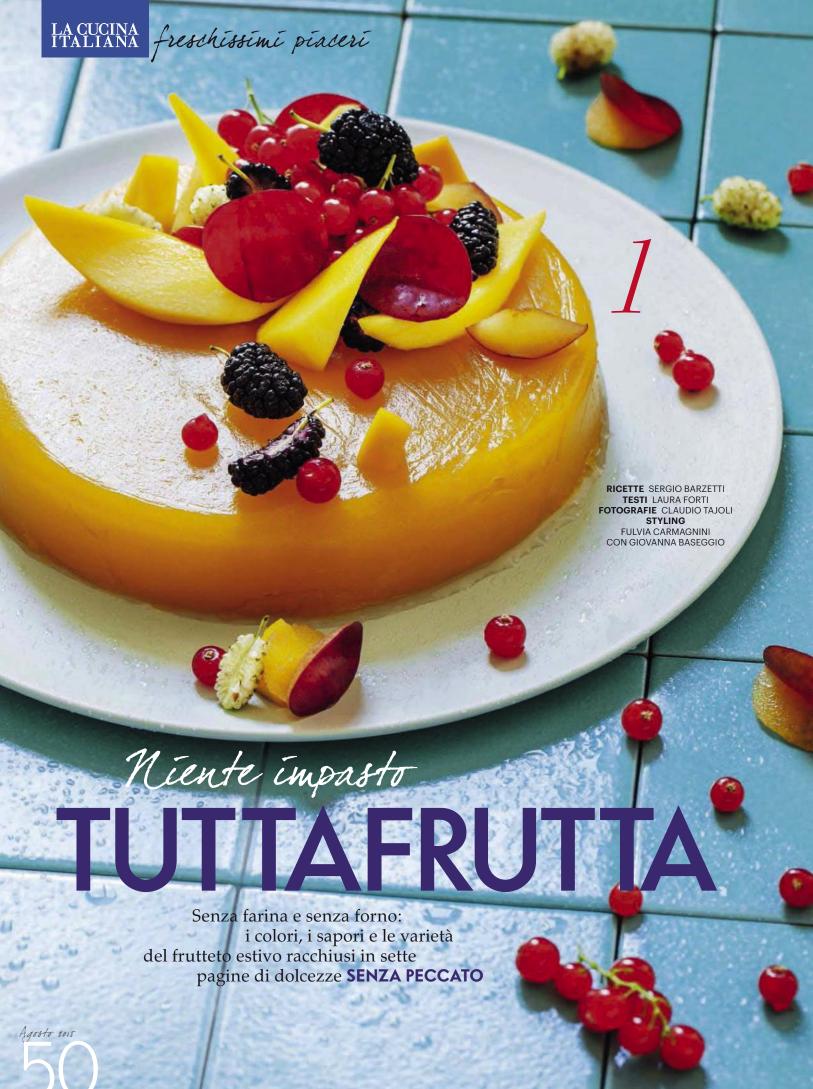
Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***26 giugno***

1

RICETTE SERGIO BARZETTI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE CLAUDIO TAJOLI
STYLING
FULVIA CARMAGNINI
CON GIOVANNA BASEGGIO

Niente impasto

TUTTAFRUTTA

Senza farina e senza forno: i colori, i sapori e le varietà del frutteto estivo racchiusi in sette pagine di dolcezze **SENZA PECCATO**

1 Gelatina di mango e frutta fresca

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti più 3 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g polpa di mango
50 g zucchero – **20 g** gelatina in fogli
limone – sale – olio di mandorle o di semi
frutta fresca a piacere (mango, prugne, ribes, gelsi bianchi e neri)

TAGLIATE *a pezzetti il mango e mettetelo in una casseruola con 500 g di acqua, qualche goccia di limone, un pizzico di sale e 50 g di zucchero. Scaldate fino all'ebollizione, poi frullate con un mixer a immersione.*
RIPORTATE *il composto sul fuoco, aggiungete la gelatina ammollata e strizzata e mescolate facendola sciogliere. Fate raffreddare bene.*
FODERATE *uno stampo rotondo (ø 18 cm, h 5 cm) con la pellicola, facendola aderire con un filo di olio di mandorle. Spennellatela anche all'interno con olio di mandorle.*
VERSATEVI *il composto e fatelo rapprendere in frigorifero per almeno 3 ore.*
SERVITELO *con frutta fresca a piacere.*

2 Tartare di pesche miste e yogurt alla menta

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g yogurt greco
4 pesche saturnine
2 pesche gialle
2 pesche bianche più un po'
cocco fresco – zucchero di canna
menta – limone

TAGLIATE *a dadini piccolissimi (brunoise) le pesche, lasciando quelle gialle e le saturnine con la buccia e tenendo separate le tre qualità. Spruzzatele con succo di limone.*
TRITATE *qualche foglia di menta con un cucchiaio di zucchero di canna. Mettetene metà nello yogurt e mescolatelo.*
DISPONETE *nei piatti le pesche, a strati, aiutandovi con un tagliapasta ad anello, lasciando come ultimo strato, più disordinato, le pesche saturnine.*
COMPLETATE *con lo yogurt alla menta e con lo zucchero rimasto, decorando con foglioline di menta, qualche fettina di pesca e nastri di cocco, tagliati con un pelapatate.*

2

Scegliete pesche non troppo mature, che sarebbero difficili da tagliare a dadini

3 "Minestrone" di carcadè e frutta

IMPEGNO Facile
TEMPO 15 minuti più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g polpa di papaia
125 g mirtilli
8 albicocche
2 bustine di carcadè
semi di finocchio – alloro – sale
zucchero di canna moscovado

PREPARATE *un'infusione di carcadè immergendo 2 bustine in 1 litro di acqua bollente, con 7-8 semi di finocchio, 2 foglie di alloro, 2 mirtilli, un pizzico di sale e un cucchiaio di zucchero di canna. Lasciate in infusione per 7-8', filtrate e fate raffreddare in frigorifero per 1 ora.*
SERVITE *il carcadè in coppe, con i mirtilli e con le albicocche e la papaia tagliate a pezzetti.*

UNO ZUCCHERO ESOTICO
Per dolcificare l'infuso provate lo zucchero di cocco: ha un sapore più delicato e floreale del moscovado. Si trova nei negozi di prodotti naturali.

4 Scacchiera di melone con crema al cioccolato

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 SCACCHIERE
250 g cioccolato fondente
200 g mirtilli più un po' – **100 g** zucchero
1 melone arancione
1 melone bianco – lamponi

PORTATE *a ebollizione in una casseruola 100 g di acqua con lo zucchero e i mirtilli. Spegnete e aggiungete il cioccolato spezzettato, che si fonderà subito.*
FRULLATE *tutto con il mixer a immersione, ottenendo una crema lucida.*
TAGLIATE *i meloni in modo da ottenere fette spesse circa 3 cm; ricavate dei cubetti e disponeteli alternati a scacchiera in 2 piatti piani.*
APPOGGIATE *qualche fruttino sui cubetti, fissandolo con un po' di crema al cioccolato e servite le scacchiere con il melone rimasto, la crema e frutta a piacere. Ogni scacchiera è un "gioco" per due persone.*

LE SFUMATURE DEL ROSSO
Il colore tenue della confettura di rose corrisponde a un sapore delicato mentre il colore scuro, quasi nero, delle more si intona con il gusto intenso dei frutti.

5 Coppa di more, caprino fresco e confettura di rose

IMPEGNO Facile
TEMPO 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **320 g** formaggio di capra fresco
- **250 g** more
- **200 g** confettura di rose
- **50 g** miele di arancio

MESCOLATE *il caprino con il miele e 2 cucchiai di confettura, fino a ottenere una crema morbida.*
COMPONETE *i bicchieri alternando la crema di caprino con le more e cucchiaini di confettura di rose.*

5

6 Sorbetto di lamponi e pomodoro

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **375 g** succo di pomodoro
- **300 g** lamponi più un po'
- **150 g** miele di acacia
- **8-10** foglie di basilico più un po'

FRULLATE *i lamponi con il miele e le foglie di basilico spezzettate e filtrate per eliminare i semini.*
MESCOLATE *il frullato con il succo di pomodoro. Versate la miscela nella gelatiera.*
SERVITE *il sorbetto con qualche lampone e foglioline di basilico.*

7 Caramelle di cedro

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti più 4 ore di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg 1 cedro
zucchero semolato
zucchero di canna

SBUCCIATE *il cedro con un pelapatate, in modo da togliere solo la scorza superficiale. Mettetela da parte.*
TOGLIETE *la parte bianca della buccia e tagliatela a striscioline.*
SCIOGLIETE *125 g di zucchero semolato in 250 g di acqua e portate a bollore. Aggiungete metà delle scorze di cedro e fate bollire per 6-8′. Spegnete, filtrate lo sciroppo e lasciatelo raffreddare.*
PREPARATE *una miscela di zucchero di canna e zucchero semolato in parti uguali in una ciotola.*
INTINGETE *le striscioline bianche di cedro nello sciroppo quindi passatele nello zucchero. Disponetele su un vassoio coperto con carta da forno e fate riposare in freezer per almeno 3 ore.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete utilizzare lo sciroppo avanzato per bagnare i dolci soffici prima di farcirli. La polpa del cedro, invece, è ottima condita con olio e sale, anche per completare un'insalata di polpo.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***25 maggio***

Suddividete le caramelle in piccoli sacchetti e conservateli in freezer. Toglieteli qualche minuto prima dell'uso

LO STILE IN TAVOLA
Piatto della gelatina e ciotolina della crema al cioccolato Rina Menardi, piatto della tartare, piatto della scacchiera, piatto e ciotola del sorbetto Jars Céramistes, coppa del "minestrone" NasonMoretti, bicchieri e cucchiaino della coppa di more Fiorirà un Giardino, alzatina delle caramelle Bitossi Home, tovagliolo giallo Society by Limonta, tessuto a righe C&C Milano, fondo di piastrelle Made A Mano.

GRANDI
ARTISTI
FERRARESI
DEL '900
www.andalini.it
facebook.com/Pastificio.Andalini
NASCONO IN QUESTE TERRE, NEL CUORE DELL'EMILIA, TRA NEBBIE E PIANURE DOVE L'INTIMO RAPPORTO TRA L'UOMO E L'AMBIENTE GENERA ARTISTI COME GIOVANNI BOLDINI, DEGNO FIGLIO DI FERRARA, O COME LA FAMIGLIA ANDALINI CHE A CENTO, DA TRE GENERAZIONI, HA FATTO DELL'ARTE BIANCA LA PROPRIA ARTE AMALGAMANDO LE MIGLIORI MATERIE PRIME PER OFFRIRVI PASTA ALL'UOVO, DI SEMOLA, SPECIALITÀ E PASTE BIOLOGICHE SECONDO LA PIÙ AUTENTICA TRADIZIONE EMILIANA.
Andalini
pasta dal 1956
Omaggio a G. Boldini - Cléo de Merode – 1901.
fenicepool.com

Fotografie di P. Jacques/Hemis, Lucie Debelkova, D. Pearson/AWL images

CITTÀ ELEGANTE
A SINISTRA: veduta di Riga con in primo piano la Cattedrale della Chiesa ortodossa russa e sullo sfondo il fiume Daugava. Capitale della Lettonia, Riga fu fondata nel 1201. Dall'Italia vi si arriva in aereo con AirBaltic e Ryanair.
A DESTRA: la fornitissima pasticceria del ristorante Rigensis nella vecchia Riga.
IN BASSO: un artigiano mostra come si realizza un tappo per bottiglia al Museo etnografico all'aperto presso la riva del lago Jugla.

Suggestioni DAL NORD

Una cucina semplice e sostanziosa in cerca di variazioni contemporanee: è lo specchio dell'odierna **RIGA**. Nella capitale della repubblica baltica di Lettonia il sentimento della storia, amorevolmente conservato, diventa la spinta per guardare al futuro

TESTO RICCARDO BIANCHI

Per molto tempo ho sentito magnificare Riga, e finalmente l'ho vista. Ovunque le stanno intorno colline sabbiose e boschi, ovunque Riga è anche acqua". Così recita una famosa daina, una specie di haiku tipico in salsa lettone. E **Riga un gioiello lo è davvero**. 700 mila abitanti, capitale della Lettonia a cavaliere del solenne fluire della Daugava, è la meno lettone delle città di questa giovane repubblica baltica dalla lunga e travagliata storia. È un prezioso palinsesto d'architettura dove, con raro equilibrio, il Medioevo incrocia lo **Jugendstil** – sono ben 800 gli edifici che, nel cuore della città, si richiamano a questo stile –, il Barocco si specchia nello Storicismo e l'Eclettismo fa a gara con la modernità. La chiamano la **Parigi del Nord** per il vitalismo culturale e la voglia di vivere che la elettrizzano. Teatri, locali, ristoranti, caffè all'aperto, mercati, chioschi sono il segnale tangibile di una nuova primavera che coinvolge ogni ambito della vita. Ovviamente, in tale fenomeno, **la cucina è in primo piano**. Gli ingredienti sono quelli di sempre: patate, frumento, orzo, cavolo cappuccio, cipolle, uova, carne, suina soprattutto, pesce del Baltico e d'acqua dolce, e i latticini compreso un florilegio di sapidi formaggi, tra cui è ottimo il *Janu siers* al cumino. Le zuppe con vegetali – tipica quella con le barbabietole –, le vellutate,

→

Un magico **EQUILIBRIO** *tra rispetto del passato e voglia di nuovo*

SIMBOLO DELLA CITTÀ SOPRA: piazza del Municipio. A destra la Casa delle Teste Nere (in lettone Melngalvju nams), uno degli edifici più noti della Città Vecchia. Risalente al '300, acquisì il suo stravagante aspetto attuale nel 1886. Rasa al suolo dai sovietici nel 1948, fu completamente ricostruita tra il 1995 e il 1998. Sullo sfondo il barocco campanile della chiesa di San Pietro. È alto 123,25 metri.

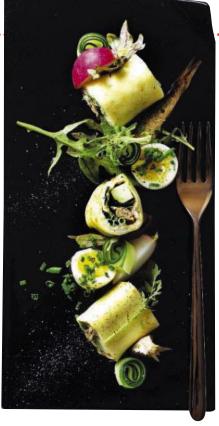
ARTE E CIBO SOTTO, DA SINISTRA: l'atrio del Palazzo di Rundāle, il più bell'esempio di Barocco in Lettonia. Ultimato nel 1740 su disegno di Bartolomeo Rastrelli, si trova a Pilsrundāle, a un'ora e mezzo da Riga; un classico della città: lo street food; un dettaglio dell'edificio in Alberta iela 13, uno dei quasi 800 palazzi Jugendstil di cui è ricco il centro di Riga e per i quali è famosa la capitale lettone.

Per offrire un assaggio della moderna cucina di Riga è venuto nella nostra redazione **Māris Astičs, giovane chef del ristorante Le Dome**, uno dei migliori di Riga. I suoi piatti sono una sintesi di tradizione e innovazione: Māris utilizza volentieri prodotti tradizionali e storici della cucina lettone, mescolati con sapori nuovi. In questi bocconcini, serviti come antipasto, primeggiano il CAVIALE di produzione locale e le tipiche SARDINE AFFUMICATE.

Tartine e crêpe con crema alle erbe, sardine e caviale

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15'

INGREDIENTI PER 40 PEZZI (20+20)
200 g sardine affumicate sott'olio
200 g latte – **56 g** caviale
15 uova di quaglia – **2** uova di gallina
farina – zucchero – yogurt naturale
mascarpone – crema di canapa
cetrioli – ravanelli – insalata aromatica
erba cipollina – olio di arachide – sale

RASSODATE *le uova di quaglia per 2-3', lasciandole un po' morbide, e sgusciatele.*
MESCOLATE *con una frusta 1 uovo di gallina con 3 cucchiai pieni di farina, 1 cucchiaio di zucchero, 2 cucchiai di yogurt e una presa di sale, fino a ottenere una pastella liscia.*
CUOCETELA *versandola a cucchiaiate in una padella con un dito di olio di arachide caldo: friggete le frittelle per circa 3' sul primo lato e 30 secondi sull'altro. Otterrete 20 piccole frittelle, di circa 5 cm di diametro. Fatele raffreddare.*
MESCOLATE *4 cucchiaiate di mascarpone con la crema di canapa (se non si trova, sostituitela con la tahina, di cui ricorda un po' il sapore).*
GUARNITE *le piccole frittelle con una quenelle di mascarpone, mezzo uovo di quaglia, un cucchiaino di caviale, erba cipollina a rondelline, fettine di cetriolo arrotolate. Completate con fettine di ravanello e foglie di insalata.*
PREPARATE *un nuovo impasto mescolando il latte con l'uovo di gallina rimasto, 2 cucchiai di farina, un cucchiaio di zucchero. Cuocete la pastella versandola in una padella da crêpe, con un filo di olio. Cuocete le crêpe per 1' per lato, ottenendone 5.*
SPALMATE *la crema di mascarpone sulle crêpe, poi disponete al centro alcune sardine pulite, qualche foglia di insalata, fili di erba cipollina, bastoncini di cetriolo sbucciato.*
ARROTOLATE *le crêpe a forma di cilindri, poi tagliatele in 4 tronchetti.*
SERVITELI *guarnendoli con rotolini di cetriolo, erba cipollina, fettine di ravanello e uova di quaglia.*

RICETTA MĀRIS ASTIČS
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***16 giugno***

Fotografie di M. Borchi/SIME, G. Simeone/SIME, GettyImages, W. Bibikow/AWL images

Dalla cucina alla letteratura, all'arte: tutto qui è espressione di **VITALITÀ**

LA RICETTA LETTONE/2

Questo dolce è una preparazione tradizionale, nata per usare il pane avanzato. Costruito come un tiramisù, ha strati di PANE DI SEGALE (un pane nero prodotto in Lettonia da secoli) ammorbidito e sbriciolato e una CREMA DI FORMAGGIO tipica della Lettonia, chiamata *rasa*, simile al nostro mascarpone. Nella crema c'è un cucchiaio di BALSAMO NERO DI RIGA, un liquore a base di erbe e ribes nero prodotto in Lettonia fin dalla metà del Settecento, che ricorda il liquore di cassis o di mirto; un tempo molto alcolico (45°), oggi si produce anche con gradazione ridotta. Il produttore più noto è *Latvijas Balzams*.

Dolce di pane nero e crema di formaggio

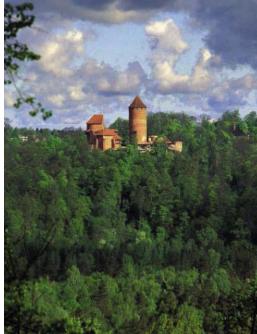
IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti più 12 ore di riposo
Vegetariana

RICETTA MĀRIS ASTIČS
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

600 g pane di segale
300 g succo di mela
300 g frutti di bosco più un po'
200 g mascarpone
100 g panna fresca
Balsamo Nero di Riga
vaniglia – zucchero

FRULLATE *il pane nel cutter, bagnatelo con il succo di mela e lasciatelo riposare in un luogo tiepido per 12 ore. Sbriciolatelo poi tra le mani, ottenendo una polvere.*
LAVORATE *il mascarpone con la panna, i semi di un baccello di vaniglia, un cucchiaio di zucchero e un cucchiaio di Balsamo di Riga.*
FRULLATE *i frutti di bosco con 2 cucchiai di zucchero, poi filtrateli, ottenendo una salsa.*
COMPONETE *il dolce in una teglia da portata o in scodelline monoporzione: sul fondo mettete qualche frutto di bosco, poi un po' di salsa, un po' di crema al mascarpone, infine il pane.*
PROCEDETE *a strati, alternando pane, crema e salsa fino a riempire il recipiente.*

Fotografie di I. Vikmanis/Depositphotos, Laif/Contrasto, D. Pearson/AWL images, D. Delimont /AWL Images

CENTRO CULTURALE
A SINISTRA: la Biblioteca Nazionale Lettone è stata ultimata, su progetto di Gunnar Birkerts, nel 2014, anno in cui Riga è stata capitale europea della cultura. SOPRA, DA SINISTRA: un veliero storico nel porto di Riga; due ragazze in costume popolare lettone: la tradizione qui è ancora molto viva; il Castello di Turaida nella foresta del Parco Nazionale del Gauja, a un'ora d'auto da Riga.

→
gli stufati, gli arrosti, i pesci e le carni affumicate, il ricco carrello dei dolci a iniziare dal classico *sklandurausis*, una torta di segale ripiena di patate e carote: **insomma, i piatti della tradizione popolare** dal forte apporto calorico (l'inverno qui dura a lungo) restano alla base della mensa delle famiglie, ma da qualche anno si assiste a un diffuso tentativo di **alleggerirli** reinventandone cotture e impiattamenti, e anche contaminandoli con spunti e suggestioni presi a prestito dalle cucine di tutto il mondo. Una **piccola ma importante riformulazione del gusto** che mira a ingentilire e a rendere più eleganti e nitidi i sapori anche con ricercati contrasti di consistenze. E che ha i suoi protagonisti in una vivace **nouvelle vague** di giovani cuochi dalle idee aperte tra cui spiccano Maris Astics, lo chef del ristorante Le Dome, e Svetlana Riškova che conduce The Elements Restaurant.

VADEMECUM

DOVE SOGGIORNARE

- **DOME HOTEL & SPA******* In un edificio del '600 nel centro storico di Riga, offre charme, comfort, una spa di livello e un ristorante di pesce dove la tradizione lettone si sposa al gusto della ricerca e della novità. *www.domehotel.lv*
- **NEIBURGS****** Atmosfere vintage e arredi di design in questo hotel sito in un palazzo Jugendstil nel cuore della vecchia Riga. Ottimo il ristorante: sapori della tipica gastronomia lettone si abbinano agli ingredienti stagionali e ad altre cucine. *www.neiburgs.com*

DOVE MANGIARE E COMPRARE

- **RENOMMÉ AL GALLERY PARK HOTEL** Ritenuto uno dei migliori ristoranti d'Europa, offre i classici della cucina lettone presentati però in modo nuovo e sofisticato. *www.galleryparkhotel.com*
- **BERGS BAZAAR** È il mercato dei contadini. Vi si trovano i migliori prodotti "fatti in casa" della gastronomia lettone: pane, pesce e carne affumicati, formaggi, conserve, marmellate. Presente anche oggettistica artigianale. Di sabato. *www.bergabazars.lv*

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **16 giugno***

avxhome.se

PENTOLE
Ideali quelle di rame o di acciaio con doppio fondo per una buona diffusione del calore.

BARATTOLI
Per conserve da sterilizzare, usate contenitori in vetro resistente alle alte temperature.

FICHI MATURI
Contengono poca pectina e per questo richiedono uno zucchero gelificante.

1 BASE CLASSICA
PER 4 NUOVE RICETTE

La confettura, infantile delizia

Solo frutta e zucchero. **IRRINUNCIABILE** in frolle e omelette. Insolita e accattivante in focaccine imbottite o con carpacci di pesce

RICETTE WALTER PEDRAZZI **TESTI** AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1

2

3

4

ZUCCHERO "VELOCE"
Quello gelificante, addizionato di pectina, in vendita in tutti i supermercati, favorisce il processo di gelificazione abbreviando i tempi di cottura.

POMODORI
Cotti insieme alla frutta, aggiungono una nota vegetale e fresca alle confetture.

TEMPI DI COTTURA *Variano in base alla quantità di pectina, all'acidità, alla percentuale di acqua e agli zuccheri già presenti nella frutta. Ribes, lamponi e agrumi sono acidi e ricchi di pectina, per questo gelificano in fretta; fragole o ciliegie richiedono tempi più lunghi e talvolta un'aggiunta di pectina.*

La confettura

RICETTA BASE

La **confettura** *è una mescolanza di* **zucchero e polpa di frutta** *cotti insieme lentamente e portati a una consistenza densa e gelificata. Si prepara con vari tipi di frutta, come fragole, pesche, fichi e albicocche. Spesso viene confusa con la marmellata, la quale si prepara invece con polpa e succo di soli agrumi. Altro prodotto è la gelatina di frutta che, a differenza di marmellata e confetture, resta più fluida e trasparente. Per aiutare il processo di gelificazione della confettura si possono aggiungere* **scorze di limone** *o pezzetti di* **mela** *al posto della pectina in polvere.*

INGREDIENTI PER 600 g di confettura

- **550 g** albicocche
- **400 g** zucchero

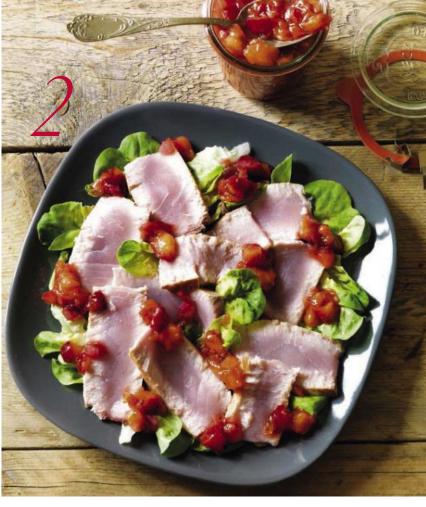
1 LAVATE *le albicocche, privatele del nocciolo e tagliatele a pezzettini, quindi raccoglietele in una casseruola.*
2 VERSATEVI *sopra lo zucchero.*
3 LASCIATELE *macerare fuori del fuoco per circa 15', mescolando spesso per favorire lo scioglimento dello zucchero.*
4 CUOCETE *su fiamma media, senza coperchio, mescolando di tanto in tanto per facilitare l'evaporazione dell'acqua; dopo 30' la confettura è ancora piuttosto liquida ed è visibile la schiuma.*
5 CONTROLLATE *spesso la confettura; dopo 35-40' avrà raggiunto una consistenza densa e corposa e non sarà più presente la schiuma.*
6 ADAGIATE *un cucchiaio di confettura su un piattino per verificarne la consistenza: se inclinando il piattino non scivola via velocemente ma resta compatta, significa che è pronta al consumo.*

5

6

BUONO A SAPERSI

MACERAZIONE Permette allo zucchero di sciogliersi e alla frutta di rilasciare parte della sua acqua; grazie a questo passaggio, durante la cottura gli ingredienti potranno sobbollire senza bruciare.
PENTOLA Per favorire l'evaporazione dell'acqua è preferibile utilizzarne una bassa e larga.
ZUCCHERO La quantità da aggiungere varia dal 60% al 100% del peso della frutta e cambia in base al grado di maturazione e allo zucchero già presente naturalmente.
CONSERVAZIONE La confettura si conserva in frigo per circa 2 settimane. Per mantenerla più a lungo, sterilizzate vasetti e coperchi facendoli bollire per almeno 15'; riempiteli poi con la confettura fino a 2 cm dal bordo, richiudeteli, capovolgeteli e fateli raffreddare; conservateli al fresco fino al consumo.

OTTIME A MERENDA O PER UNO SPUNTINO DOLCE/SALATO

1 Focaccine con confettura e pecorino

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore più 1 ora di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 24-25 FOCACCINE
300 g farina 00
250 g pecorino Fiore sardo
200 g farina integrale
200 g zucchero gelificante
150 g pomodori verdi – **150 g** prugne gialle
110 g olio extravergine di oliva più un po'
25 g lievito madre in polvere
1/2 cucchiaino di malto in crema
foglie di lattuga mondate – sale

IMPASTATE *per 5-6′ le farine con 260-270 g di acqua, 30 g di olio, il lievito e il malto; unite 8 g di sale e impastate per altri 5′.*
ACCOMODATE *su un vassoio oliato l'impasto, ungetelo leggermente in superficie, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare fuori del frigo per circa 30′.*
MONDATE *le prugne e i pomodori, tagliateli a cubetti e sistemateli in una casseruola con lo zucchero. Lasciate macerare fuori del fuoco per 15′, quindi sobbollite a fuoco medio per 20′, mescolando di tanto in tanto.*
DIVIDETE *l'impasto in palline da 30-35 g, accomodatele nuovamente sul vassoio oliato e lasciatele lievitare per altri 30′, coperte.*
PREPARATE *un'emulsione con 80 g di olio, 20 g di acqua e 10 g di sale.*
SCHIACCIATE *le palline ottenendo delle focaccine, adagiatele su 2 teglie oliate e spennellatele con parte dell'emulsione preparata. Fatele lievitare ancora per 30′.*
INFORNATE *le focaccine a 250 °C nel forno ventilato, cuocetele per 13-14′, scambiando di posizione le teglie a metà cottura.*
SFORNATE, *spennellate le focaccine con il resto dell'emulsione e lasciatele raffreddare.*
TAGLIATELE *a metà orizzontalmente, farcitele con foglie di lattuga, un cucchiaio di confettura tiepida, scaglie di Fiore sardo e servite con altra confettura a parte.*

2 Tagliata di spada e chutney di pesche

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g trancio di pesce spada alto 4 cm
450 g pesche grandi – **150 g** zucchero
peperone verde o giallo – cipollotti
vino bianco – zenzero fresco
olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *e sminuzzate 50 g di cipollotti.*
LAVATE, *snocciolate e affettate le pesche.*
MONDATE *40 g di peperone e riducetelo a listerelle; sbucciate e tritate 6 g di zenzero.*
RIUNITE *tutto in una capiente casseruola con lo zucchero, 50 g di vino, due pizzichi di sale e fate macerare per 15′ fuori del fuoco.*
PONETE *su fuoco medio e sobbollite per 20′ mescolando di tanto in tanto. Spegnete e fate raffreddare il chutney ottenuto.*
SPENNELLATE *di olio il pesce spada su entrambi i lati e cuocetelo a fuoco vivace in una casseruola calda, per 4′ per lato.*

NEL MICROONDE

Per *confetture lampo*, raccogliete in una grande ciotola la frutta a pezzi e lo zucchero (2/3 del peso della frutta). Ponete la ciotola su un piatto (raccoglierà l'eventuale schiuma), coprite e cuocete nel microonde alla massima potenza (850 W) per 8′; poi scoprite e cuocete per altri 10′.

SALATE *e affettate il pesce delicatamente: all'interno sarà roseo; se lo preferite più cotto, prolungate la cottura di 1′ per lato.*
ACCOMODATE *foglie di insalata a piacere sul piatto da portata, distribuitevi sopra le fettine di pesce e completate con qualche cucchiaino di chutney di pesche.*

3 Tartellette mignon ai fichi e noci

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 15 TARTELLETTE
500 g fichi
350 g zucchero gelificante
250 g farina – **150 g** burro
120 g noci sgusciate
100 g zucchero semolato
2 tuorli – **1** bustina di vanillina
1/2 baccello di vaniglia – sale

IMPASTATE *velocemente la farina con il burro, i tuorli, lo zucchero semolato, la vanillina, un pizzico di sale, ottenendo un impasto omogeneo e liscio. Avvolgetelo nella pellicola e ponetelo in frigo per almeno 30′.*
LAVATE *i fichi, tagliateli a cubetti senza sbucciarli, lasciateli macerare in una casseruola con lo zucchero gelificante e il baccello di vaniglia per 15′ fuori del fuoco.*
TRITATE *finemente 1/3 delle noci e unitele nella casseruola; cuocete per 20′.*
SMINUZZATE *grossolanamente il resto delle noci, unitele nella casseruola dopo i primi 20′ e cuocete per altri 2-3′. Fate raffreddare la confettura a temperatura ambiente.*
TIRATE *l'impasto a 3-4 mm di spessore, ricavatene 15 dischi con un tagliapasta (ø 7 cm) e foderate gli stampi da tartelletta (ø 5 cm).*
BUCHERELLATE *il fondo; infornate a 165-170 °C nel forno ventilato per 15-17′.*
LASCIATE *intiepidire, sformate e riempite le tartellette con la confettura; servitele fredde.*

4 Omelette dolce con frutta fresca

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g frutta di stagione a piacere
4 uova – **4** tuorli
confettura di albicocche – burro

TAGLIATE *la frutta a spicchi sottili.*
SBATTETE *un uovo e un tuorlo.*
SCIOGLIETE *una noce di burro in una padella (ø 20 cm); quando sarà fuso versatevi l'uovo e il tuorlo sbattuti e mescolatele velocemente per 5-6 secondi come per strapazzarli, ma senza farli rapprendere.*
RACCOGLIETE *le uova lungo il bordo dando una forma tonda, adagiate al centro un cucchiaio di confettura fredda, quindi rimboccate all'interno i lembi della frittata.*
AFFERRATE *il manico della padella e con l'altra mano picchiettatelo per far saltare la frittata fino al bordo, quindi date un leggero colpo di polso per arrotolarla su se stessa. Cuocetela per 1′, poi tenetela in caldo. Preparate allo stesso modo altre 3 omelette.*
SERVITELE *con la frutta fresca e confettura a piacere.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***10 giugno***

LO STILE IN TAVOLA
Vasetti di vetro Weck, bricco con lo zucchero Royal Doulton 1815, tovagliolo Society by Limonta, barattolo di vetro Bormioli Rocco; casseruola Berndes.

RICETTE SERGIO BARZETTI
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

3 menu da copiare

Presto e bene

Piatti semplici, **ORIGINALI**, appetitosi, belli da portare in tavola. Con ingredienti facili da trovare. Pronti da 5 a 30 minuti

Insalata con frutta, pistacchi e quartirolo

TEMPO 10 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **300 g** avocado
- **200 g** quartirolo
- **150 g** pesca
- **100 g** insalata gentile lavata
- **30 g** pistacchi
- **2** kiwi
- olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *l'avocado eliminando la buccia e il nocciolo; tagliate la polpa a pezzetti. Sbucciate il kiwi e la pesca e tagliateli a spicchi. Sminuzzate i pistacchi.*
LAVORATE *il quartirolo in una ciotolina per ammorbidirlo.*
DISPONETE *l'insalata in un piatto da portata, poi unite gli spicchi di frutta, l'avocado, il quartirolo a cucchiaiate e i pistacchi sminuzzati; condite con sale, un filo di olio e servite.*

Idee fresche per un pranzo di ritorno dalla spiaggia

Focaccine con carne salada e melone

TEMPO 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **160 g** caprino
- **150 g** pomodori verdi
- **150 g** polpa di melone
- **130 g** una fetta spessa di carne salada bovina (in alternativa bresaola)
- **4** focaccine
- erba cipollina – limone
- olio extravergine di oliva – sale

MESCOLATE *il caprino con il succo di mezzo limone e alcuni fili di erba cipollina tagliati a rocchetti.*
TAGLIATE *a cubetti il melone.*
LAVATE *e tagliate a dadini anche i pomodori e conditeli con poco sale e un filo di olio.*
TAGLIATE *la carne salada a listerelle sottili.*
APRITE *a metà orizzontalmente le focacce, spalmatevi il caprino, sistematevi sopra un po' di carne salada, i cubetti di melone e i dadini di pomodoro.*
RICOMPONETE *le focaccine e servitele.*
LA SIGNORA OLGA *dice che l'acidità del pomodoro verde insieme alla dolcezza del melone bilanciano molto bene il sapore intenso della carne salada.*

TABELLA DI MARCIA

1 Mondate e tagliate la **frutta** per l'insalata e il melone e i **pomodori** per le focaccine.

2 Farcite le **focaccine**, in modo che possano insaporirsi per qualche minuto.

3 Lavorate il **quartirolo**.

4 Distribuite l'**insalata** in una grande ciotola. Aggiungete la frutta e il quartirolo e condite tutto un attimo prima di servire.

5 Preparate il **frullato** all'ultimo momento, in modo da berlo ghiacciato e ben montato.

Frullato tropicale di cocco e banane

TEMPO 5 minuti
Vegetariana

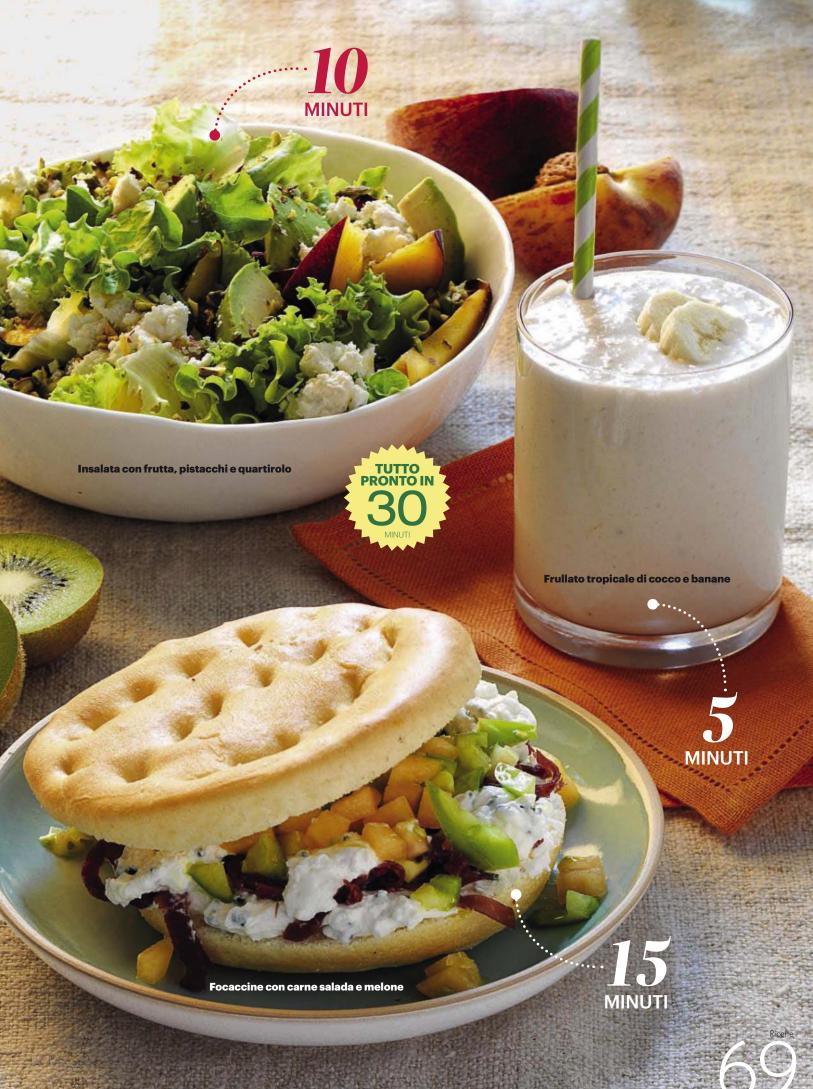
INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **250 g** latte di cocco
- **3** banane
- **1** limone

SBUCCIATE *le banane e frullatele con il latte di cocco e il succo di mezzo limone.*
VERSATE *il frullato in 4 bicchieri, aggiungete alcuni cubetti di ghiaccio e servite.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, se preferite i sapori mediterranei, preparate un frullato con latte di mandorle, fragole, pesche o albicocche e poche gocce di limone.*

10
MINUTI
Insalata con frutta, pistacchi e quartirolo
TUTTO PRONTO IN
30
MINUTI
Frullato tropicale di cocco e banane
5
MINUTI
Focaccine con carne salada e melone
15
MINUTI

Fregula fredda con olive, mandorle e gamberi

Involtini di melanzane e trota

Tortine di sfoglia ai lamponi

Fregula fredda con olive, mandorle e gamberi

TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g fregula sarda
120 g olive nere grandi snocciolate
30 g mandorle con la pelle
12 code di gambero
aneto – basilico
olio extravergine di oliva
sale – pepe

CUOCETE *la fregula in acqua bollente salata per 8-10′.*
TAGLIUZZATE *le olive e raccoglietele in una ciotola.*
TRITATE *le mandorle e soffriggetele in una casseruola con 50 g di olio per un paio di minuti.*
VERSATE *le mandorle e l'olio sulle olive, mescolate, poi unite alcune foglie di basilico spezzettate.*
SCOLATE *la fregula, allargatela su un vassoio, conditela con un filo di olio e lasciatela raffreddare.*
SGUSCIATE *e ripulite le code di gambero e scottateli in acqua bollente profumata con un ciuffo di aneto per 1′.*
SCOLATE *i gamberi, tagliateli a metà trasversalmente quindi uniteli nella ciotola con le olive insieme a un ciuffo fresco di aneto tritato; usate il composto per condire la fregula e mescolate bene. Servite fredda con altri ciuffi di aneto fresco.*

TABELLA DI MARCIA

1 Mettete a scaldare l'**acqua** per la fregula. Cuocete i **fagiolini**. Preparate intanto il **condimento** di olive e mandorle.

2 Versate la **fregula** nell'acqua bollente e nel frattempo cuocete i **gamberi**.

3 Scolate la fregula e lasciatela **raffreddare**.

4 Arrostite nel frattempo le melanzane, confezionate gli **involtini** e metteteli a stufare. Mentre cuociono, preparate l'**emulsione** per condirli.

5 Confezionate le **tortine** e infornatele.

6 **Condite** la fregula.

Scelti per voi

STILE IN TAVOLA

Disinvolto ed essenziale, con un raffinato tocco "fatto a mano".
I **piatti** sono della Fonderia Ceramiche Bucci; la **ciotola** della fregula è di Unomi Laboratorio di Ceramica; la **padella** delle polpette di Mauviel 1830; il **cucchiaio** di Coltellerie Berti; i **tovaglioli** di Tessilarte.

PROVATI E APPROVATI

Dal supermercato alla dispensa di casa. Pronti all'uso per arricchire insalate e dolci i **pistacchi** già sgusciati di Ventura. Squisito da solo, avvolto su un grissino, il **prosciutto crudo** di San Daniele regala note preziose anche in piatti caldi, come le trenette proposte qui.

Involtini di melanzane e trota

TEMPO 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
480 g 4 filetti di trota iridea già spinati
300 g 1 melanzana
250 g fagiolini mondati
limone – olio extravergine di oliva
sale – pepe

LESSATE *i fagiolini in acqua bollente per 6-7′.*
SBUCCIATE *la melanzana, affettatela in 8 fette, spennellate ognuna con un filo di olio e grigliatele su una piastra rovente per un paio di minuti per lato. Scolate i fagiolini.*
PRIVATE *della pelle i filetti di trota quindi eliminate le spine residue strappandole dalla polpa con una pinzetta, tagliate ogni filetto a metà per la lunghezza, così da ottenerne 8.*
STENDETE *le melanzane grigliate sul piano di lavoro, salatele, disponete sopra ciascuna mezzo filetto di trota e insaporite con una macinata di pepe, richiudete a involtino; accomodate gli involtini in una padella antiaderente con la fiamma al minimo; conditeli con un filo di olio, poi copriteli con un coperchio e stufateli per 6-7′.*
EMULSIONATE *il succo di un limone con 8 cucchiai di olio e un pizzico di sale, usatene la metà per condire i fagiolini, distribuiteli nei piatti quindi accomodatevi sopra 2 involtini ciascuno. Servite completando con spicchi di limone e altre gocce di emulsione.*

Tortine di sfoglia ai lamponi

TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 TORTINE
250 g lamponi
2 dischi di pasta sfoglia stesa da 230 g cad.
zucchero a velo

STENDETE *su una teglia un disco di pasta sfoglia posandolo sulla sua carta da forno; spennellatelo di acqua e distribuitevi, equamente distanziati, 8 mucchietti da 4 lamponi ciascuno.*
COPRITE *con il secondo disco di sfoglia, premete bene lungo i bordi e fra un mucchietto di lamponi e l'altro.*
RICAVATE *8 tortine, ritagliando la pasta tutto intorno ai mucchietti di lamponi con un tagliapasta rotondo (ø 8-9 cm).*
SPENNELLATE *le tortine di acqua, cospargetele di zucchero a velo e poi infornatele a 190 °C per 13-15′, cioè fino a quando non saranno dorate.*
SFORNATE *le tortine, spolverizzate di zucchero a velo e servite con altri lamponi freschi e, a piacere, con una pallina di gelato fiordilatte oppure con una cucchiaiata di yogurt greco.*

Trenette con squacquerone, crudo e rucola

TEMPO 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g trenette
300 g squacquerone
200 g 2 fette di prosciutto crudo
60 g rucola – sale

PORTATE *a cottura le trenette in abbondante acqua bollente salata.* **TAGLIATE** *intanto il prosciutto a listerelle e soffriggetele in una padella senza condimenti per 5′, fino a che non saranno dorate e leggermente croccanti.* **LAVORATE** *lo squacquerone con un cucchiaio per ammorbidirlo.* **SCOLATE** *la pasta conservando un mestolino di acqua di cottura; versate la pasta nella pentola calda, unite lo squacquerone e il prosciutto, mescolate con un po' di acqua di cottura, se serve per legare.* **DISTRIBUITE** *la rucola nei piatti, unite le trenette e servite.*

Al bicchiere

In piena estate servono vini rinfrescanti e fragranti, per stimolare le papille e placare la sete, senza mai appesantire.

FRIZZANTE Fortana dell'Emilia Rosato "Nebbia e Sabbia" Podere Crocetta_Acidità penetrante e aromi soffusi per questo tipico vino della Bassa parmense. Per un aperitivo pimpante e a tutto pasto. 12 euro.

BIANCO Colli Tortonesi Timorasso "San Leto" Carlo Daniele Ricci_Un'uva potente e strutturata, ottimamente ambientata al terreno e al clima delle colline tortonesi, per un vino pieno di carattere. Con fregula, trenette, involtini e focaccia. 16 euro.

ROSATO Toscana rosato "Rosa" Campi di Fonterenza_Versione piacevolmente asciutta di sangiovese vinificato in rosa. La sua versatilità lo rende adatto a tutti i menu, ma specialmente alla fregula e agli involtini. 12 euro.

ROSSO Romangia "Renosu" Tenute Dettori_Cannonau di golosa bevibilità, dall'entroterra calcareo del golfo dell'Asinara. Profumato e accogliente, si addice alle polpette di manzo. 12 euro.

Scelti per voi da Samuel Cogliati
www.possibiliaeditore.eu

Polpette con porri e pere al miele

TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g polpa di manzo macinata
250 g 1 pera
80 g porro
1 uovo – aceto balsamico
miele di arancio – farina – timo
maggiorana – finocchietto
basilico – prezzemolo – alloro
olio extravergine – sale – pepe

TRITATE *alcune foglie di erbe aromatiche.* **AMALGAMATE** *la carne con un uovo, un pizzico di sale e pepe, un cucchiaino di aceto balsamico e le erbe tritate; ricavate 20 polpette. Infarinatele e rosolatele subito in una grande padella con un filo di olio per 5′. Coprite e tenete in caldo.* **AFFETTATE** *il porro e rosolatelo in una padella con un filo di olio, un pizzico di sale e una foglia di alloro per 2′, sfumate con un bicchiere di acqua, coprite e stufate per 5′ a fiamma vivace.* **TAGLIATE** *la pera in pezzi, senza sbucciarla, e uniteli nella padella con i porri, mescolate per pochi secondi poi aggiungete le polpette e spegnete il fuoco.* **SERVITE** *con foglie di erbe aromatiche fresche e completate con un cucchiaino di miele versato a filo.*

Straccetti di uova, zucchine e pomodori

TEMPO 25 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g carote
200 g zucchine
200 g pomodori datterini
50 g latte
4 uova
basilico – olio extravergine – sale

SBATTETE *le uova con un pizzico di sale e il latte, scaldate un filo di olio in una padella antiaderente, versatevi 1/4 del composto e cuocetelo ottenendo una sottile frittata. Preparatene così altre 3.* **MONDATE** *le carote e le zucchine, tagliatele a tocchetti e rosolateli in padella in un velo di olio con un pizzico di sale per un paio di minuti.* **LAVATE** *e tagliate a metà i pomodori, conditeli con un filo di olio, basilico e un pizzico di sale.* **TAGLIUZZATE** *le frittate a strisce, unitele nella padella con le verdure, aggiungete i pomodori e mescolate con delicatezza. Servite con foglie fresche di basilico.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***22 giugno***

TABELLE DI MARCIA

Menu con le polpette

1 Preparate e modellate l'impasto delle **polpette**.

2 Mettete a bollire l'**acqua** per cuocere la pasta.

3 Infarinate e **rosolate** le polpette; completatele con il **contorno**, che terrete in caldo.

4 Mettete a cuocere le **trenette**. Rosolate intanto il prosciutto, ammorbidite lo squacquerone. **Condite** la pasta e servitela.

Menu con le uova

1 Mettete a bollire l'**acqua** per la pasta.

2 Preparate le **frittatine** e le **verdure**.

3 Cuocete la **pasta** e intanto preparate il condimento.

4 Condite la pasta e portatela in tavola.

15
MINUTI

Trenette con squacquerone, crudo e rucola

Polpette con porri e pere al miele

25
MINUTI

TUTTO PRONTO IN 35 MINUTI

Straccetti di uova, zucchine e pomodori

Questo piatto di uova è un'ottima alternativa alle polpette. Dimezzando le dosi si può servire come antipasto.

25
MINUTI

ANTIPASTI

Per cominciare, piatti semplici ma con idee **INASPETTATE**. Una salsa agra, qualche fettina di fico caramellato, una crema morbidissima. Tutto pronto in pochi gesti

RICETTE DAVIDE BROVELLI **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Granchio in crema di mais

IMPEGNO Medio **TEMPO** 1 ora e 10′ Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,8 kg 2 granchi vivi – **500 g** mais lessato – **370 g** latte più un po'
lime – erba cipollina – olio extravergine di oliva – sale fino e grosso – pepe

IN SCATOLA
Per rendere più rapida questa ricetta potete usare 250 g di polpa di granchio dell'Alaska (King Crab), in scatola

CUOCETE *il mais con il latte e una presa di sale grosso sulla fiamma media per 15′ dal bollore. Poi frullate tutto unendo a filo poco latte (50-80 g) in modo da ottenere una consistenza cremosa, ma non troppo densa.*
PASSATE *la crema attraverso un colino dalle maglie abbastanza fini per eliminare le pellicine di mais e rendere la crema più liscia.*
LESSATE *i granchi in acqua bollente per 9-10′, scolateli e spolpateli seguendo le istruzioni del box a lato.*
TAGLIATE *5-6 fili di erba cipollina a rocchetti.*
SPREMETE *un lime.*
CONDITE *la polpa di granchio con l'erba cipollina, un filo di olio, il succo di lime, un pizzico di sale e una macinata di pepe.*
DISTRIBUITE *la crema di mais in 4 ciotoline, unite la polpa di granchio condita e servite completando con scorza di lime grattugiato e, a piacere, con ancora un filo di olio.*

OLIO *mediamente fruttato, con sentori di pomodoro e sapore vegetale di carciofo.*
- **Olio laziale da olive Itrana**
- **Olio siciliano da olive Tonda Iblea**

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Alto Adige Valle Isarco Kerner**
- **Golfo del Tigullio Bianchetta Genovese**
- **Alcamo Bianco**

LO STILE IN TAVOLA
Piatti della ricotta alle erbe Royal Doulton 1815, tovaglioli Society by Limonta.

SCUOLA DI CUCINA

SPOLPARE UN GRANCHIO

Con il termine granchio si indicano diverse specie di crostacei tutti accomunati da un addome tozzo di forma più o meno trapezoidale, dieci arti di cui otto zampe e due chele. Il colore varia dal bruno verdastro del favollo (*Eriphia verrucosa*) al rosso aranciato della granceola (*Maja squinado*).

a **Immergete il granchio ancora vivo nell'acqua bollente e calcolate il tempo di cottura in base al peso: 5′ ogni 500 g.**

b–c **Scolate il granchio, staccate gli arti e aprite la corazza dalla parte inferiore: sollevate la coda, inserite la punta del coltello poco sotto gli occhi per fare leva.**

d **Afferrate la corazza con la mano e tirate: si aprirà quasi come una scatola.**

e **Raccogliete tutta la polpa all'interno della corazza usando il cucchiaio. Rompete le chele e le zampe con il batticarne ed estraete con delicatezza il resto della polpa.**

A

1
LA CUCINA ITALIANA
B
C
D
E

2 Rösti di patate con filetto di trota

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g patate
250 g filetto di trota
spinaci novelli – timo – burro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

SBUCCIATE *le patate e grattugiatele grossolanamente.*
SPELLATE *il filetto di trota, eliminate accuratamente le lische e tagliatelo in trancetti.*
DIVIDETE *le patate grattugiate in due parti. Distribuite una metà di patate in una piccola padella (ø 18 cm) con una noce di burro, compattandole e dando loro la forma di una frittata per ottenere un rösti. Cuocetelo per 5-6′ per lato. Preparate così il secondo rösti.*
ACCOMODATE *un rösti su una placca foderata di carta da forno, fate uno strato di spinaci novelli, poi distribuite i trancetti di trota, salate, pepate, ungete con un filo di olio, profumate con qualche fogliolina di timo e chiudete con il secondo rösti a mo' di sandwich.*
INFORNATE *a 180 °C per 6-7′.*
SFORNATE *il rösti, dividetelo in quattro spicchi e serviteli con un pizzico di sale.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Friuli-Isonzo Riesling Italico**
- **Pietraviva Bianco**
- **Colli del Trasimeno Bianco**

3 Carpaccio di anatra e salsa agra

IMPEGNO Facile
TEMPO 40′ più 12 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g petto d'anatra
2 tuorli sodi – **1** scalogno
vino rosso – sciroppo di ribes nero (cassis)
burro – rosmarino – senape – limone
aglio – capperi dissalati
olio di arachide – erba cipollina
olio extravergine di oliva – sale – pepe

RIPULITE *il petto d'anatra, incidete la pelle con 5-6 tagli obliqui paralleli e altrettanti tagli trasversali così da formare una griglietta. Mettetelo in una pirofila,*

bagnatelo con un bicchiere di vino e uno di sciroppo di ribes nero, sigillate la pirofila con la pellicola e lasciatelo marinare per 12 ore in frigo voltandolo ogni tanto.
SGOCCIOLATE *il petto d'anatra e rosolatelo in padella sulla fiamma al minimo con 2 cucchiai di olio, un cucchiaino di burro, un rametto di rosmarino e uno spicchio di aglio con la buccia; cuocetelo prima dal lato pelle per 4', poi salatelo, voltatelo sul lato della polpa e proseguite per altri 2', sempre sulla fiamma al minimo. Infine rosolatelo anche sul bordo per meno di 1'.*
FATE *sgocciolare il petto d'anatra su una griglietta per 5'. Accomodatelo quindi su un piatto, fatelo raffreddare, poi avvolgetelo nella carta da forno e mettetelo in freezer per 15': in questo modo sarà più facile affettarlo.*
AFFETTATE *lo scalogno e rosolatelo in un velo di olio di arachide. Scolate le fettine su un foglio di carta da cucina.*
ROSOLATE *anche 2 cucchiai di capperi in un velo di olio di arachide e scolateli su un foglio di carta da cucina.*
STEMPERATE *i tuorli sodi con 40 g di olio extravergine usando la frusta, salate, pepate, unite altri 40 g di olio extravergine, un cucchiaio di senape e il succo di mezzo limone: avrà l'aspetto di una maionese impazzita. Completate questa salsa con 5-6 fili di erba cipollina tagliati a rocchetti. Le dosi indicate sono il minimo per poter ottenere un buon risultato. Utilizzate la salsa rimasta per bruschette o per un piccolo pinzimonio.*
AFFETTATE *molto sottilmente il petto d'anatra, possibilmente con l'affettatrice, e servitelo con un po' di salsa, le fettine di scalogno e i capperi rosolati. Decorate con scorza grattugiata di limone.*

VINO *rosato secco, di buona acidità.*
- Valdadige Rosato
- Bolgheri Rosato
- Castel San Lorenzo Rosato

PIÙ SAPORE
In alcune zone della Toscana il ripieno delle cozze si prepara con la salsiccia anziché con la polpa di manzo

4

dalla TOSCANA

4 Cozze ripiene

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg cozze
650 g pomodori allungati
150 g polpa macinata di manzo
50 g mortadella
50 g mollica di pane
1 uovo – latte – aglio
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PULITE *molto bene i gusci delle cozze.*
RACCOGLIETE *le cozze in una casseruola con un filo di olio, uno spicchio di aglio, portate sulla fiamma media, coprite e cuocetele per 5' in modo che si aprano. Conservate il liquido di cottura che si sarà formato e filtratelo attraverso un colino fine foderato con carta da cucina o cotone idrofilo.*
TRITATE *le fettine di mortadella.*
AMALGAMATE *la polpa di manzo con la mortadella tritata.*
AMMOLLATE *la mollica nel latte e poi unitela alla polpa macinata con un uovo; salate e pepate. Amalgamate così da ottenere un composto abbastanza omogeneo.*
TRITATE *i pomodori e cuoceteli sulla fiamma media con 2 cucchiai di olio e uno spicchio di aglio per 5-6'. Infine allungate il sugo con un mestolino di acqua di cottura delle cozze filtrata e dopo 1' spegnete.*
FARCITE *le cozze con la polpa di manzo con mortadella, legate i gusci con lo spago da cucina, accomodatele in una casseruola che possa andare in forno con il sugo e infornate a 180 °C per 20'. Sfornate e servite subito.*

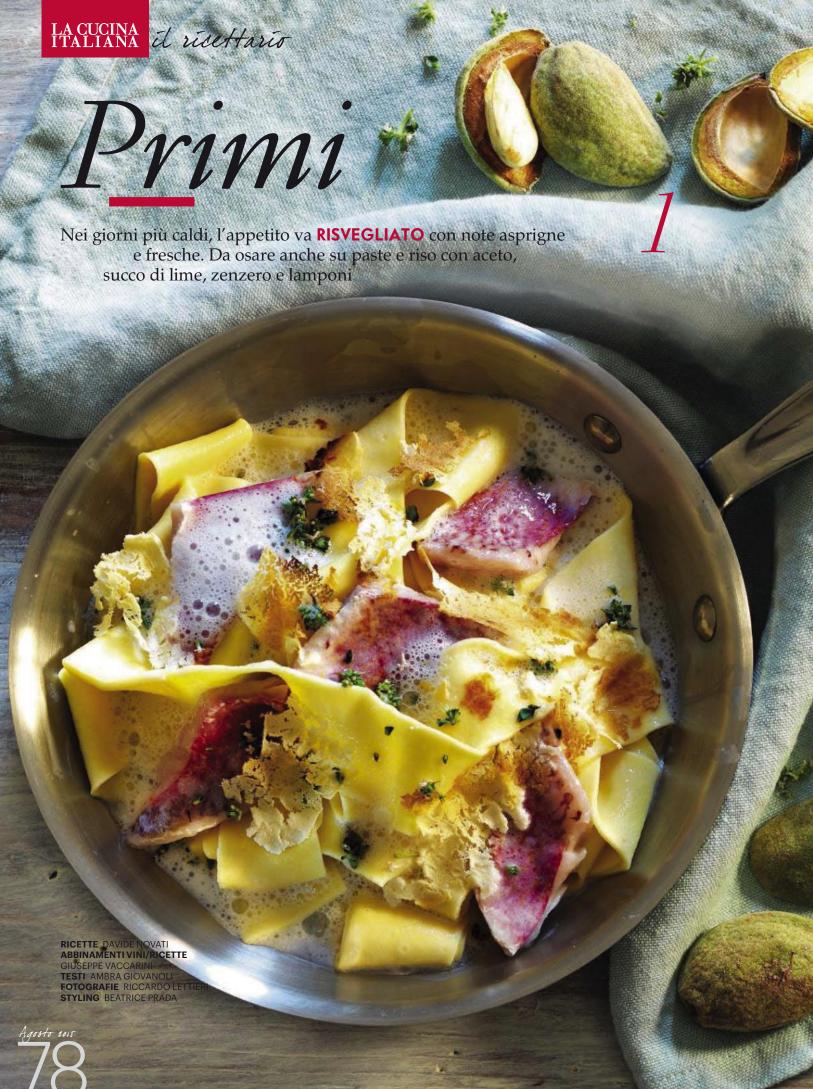
VINO *rosato secco, di buona acidità.*
- Trentino Rosato
- Parrina Rosato
- Alcamo Rosato

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **3 giugno***

Primi

1

Nei giorni più caldi, l'appetito va **RISVEGLIATO** con note asprigne e fresche. Da osare anche su paste e riso con aceto, succo di lime, zenzero e lamponi

RICETTE DAVIDE NOVATI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

SCUOLA DI CUCINA

IL LATTE DI MANDORLE FRESCO

Privo di lattosio e valido sostituto del latte in preparazioni salate e dolci, il latte di mandorle si prepara facilmente anche in casa. D'estate, usando le mandorle fresche, si avrà un sapore particolarmente delicato. Per 100 g di mandorle fresche sgusciate e pelate (si ricavano da 1 kg circa di mandorle intere) servono 400 g di acqua. Se si usa per cuocere pesce o carne e come base per purè e vellutate, si aggiungono anche circa 10 g di sale e spezie a piacere (curry, paprica ecc.). Per mousse o creme dolci l'acqua andrà invece dolcificata con 30 g di zucchero.

a **Aprite il guscio delle mandorle incidendole lateralmente con un coltellino dalla parte della fenditura orizzontale.**

b **Estraete le mandorle e liberatele della pellicina superficiale.**

c **Riunite 100 g di mandorle pulite in una capiente terrina e versatevi sopra 400 g di acqua bollente; lasciate macerare per 30'. Infine frullate le mandorle e l'acqua per 1'.**

d **Foderate un setaccio con una garza o un canovaccio pulito, appoggiatelo sopra a una bacinella e versatevi il frullato.**

e **Avvolgete la garza e strizzatela per fare uscire tutto il liquido. Ricavate il latte e conservate il residuo asciutto: distribuito in una teglia su carta da forno e tostato sotto il grill caldo per 2', diventa un complemento originale per piatti salati e dolci.**

E

1 Lagane e triglie alla mandorla

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15' più 1 ora di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g latte di mandorle non zuccherato
200 g filetti di triglia
160 g semola rimacinata di grano duro
40 g farina 00
2 uova – amido di mais – zucchero
timo – olio extravergine di oliva – sale

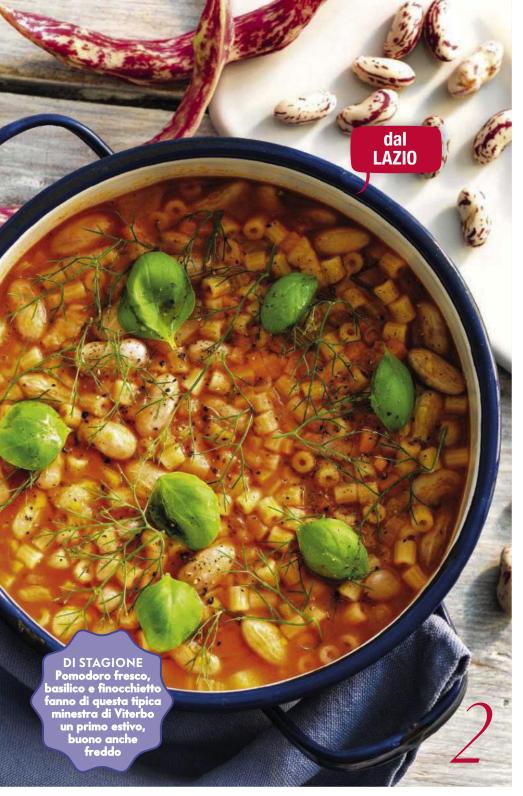
MESCOLATE *le farine e disponetele a fontana sulla spianatoia, versate al centro le uova, un pizzico di sale e un filo di olio (5 g); lavorate gli ingredienti ottenendo un impasto omogeneo. Copritelo con la pellicola e fatelo riposare in frigo per 30'.*
SCIACQUATE *sotto l'acqua i filetti di triglia e poneteli in una pirofila a marinare con 20 g di zucchero e 15-16 g di sale per circa 1 ora.*
TIRATE *poca pasta alla volta a 2 mm di spessore, usando la macchina stendipasta o il matterello. Arrotolate le sfoglie di pasta su loro stesse, come si fa per le tagliatelle, quindi tagliate il rotolo in rocchetti di 2 cm e srotolateli, otterrete delle larghe pappardelle (lagane).*
VERSATE *il latte di mandorle in un'ampia padella, portatelo a bollore, poi unitevi un cucchiaio di amido di mais diluito in un goccio di acqua e proseguite per 1'.*
RISCIACQUATE *i filetti di triglia dalla marinata, adagiateli nella padella con il latte di mandorle, spegnete il fuoco, coprite e fate stufare così per 5'.*
CUOCETE *le lagane in acqua bollente salata per un paio di minuti. Togliete i filetti di triglia dalla padella per non romperli; scolate la pasta con la schiumarola, trasferendola nella padella, e fatela saltare per alcuni secondi. Distribuitela nei piatti, completate con i filetti di triglia, alcune foglie di timo e la farina di mandorle tostata, preparata come indicato accanto, al paragrafo E.*
LA SIGNORA OLGA *dice che per rendere la ricetta più facile e veloce, potete usare lasagne fresche pronte, da ritagliare in grossi nastri.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Lison-Pramaggiore Pinot bianco**
- **Valdichiana Grechetto**
- **Sambuca di Sicilia Chardonnay**

LO STILE IN TAVOLA
Padella delle lagane Mauviel 1830, piatto del riso e piatto celeste della crema Novità Home; coltellino Zwilling J.A. Henckels.

dal LAZIO

DI STAGIONE
Pomodoro fresco, basilico e finocchietto fanno di questa tipica minestra di Viterbo un primo estivo, buono anche freddo

2

2 Pasta e fagioli

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
450 g fagioli borlotti freschi sgranati
350 g passata di pomodoro fresco
250 g pasta corta tipo ditalini
80 g pancetta dolce a cubetti
1 carota
1 sedano
1 patata piccola
finocchietto
aglio – cipolla
basilico
olio extravergine di oliva
sale – pepe

LESSATE *i fagioli in acqua bollente per 20′.*
MONDATE *la carota, il sedano, la patata e 1/2 cipolla, riducete tutto a cubetti (oppure tritateli) e soffriggeteli in una casseruola con un filo di olio, la pancetta e uno spicchio di aglio per 8-10′.*
AGGIUNGETE *la passata di pomodoro, un ciuffo di basilico e uno di finocchietto (lasciateli interi per rimuoverli alla fine), dopo altri 10′ eliminate gli aromi e unite i fagioli scolati e la pasta.*
PORTATE *a cottura la pasta aggiungendo 3 o più mestoli di acqua calda; salate e pepate.*
LASCIATE *intiepidire la pasta e fagioli, poi distribuitela nei piatti, completate con foglie di basilico fresche, un ciuffo di finocchietto e una macinata di pepe e servite.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- **Riviera del Brenta Cabernet**
- **Tarquinia Rosso**
- **Lamezia Rosso**

3 Riso pilaf con lamponi e pasta di salame

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g riso Maratelli o Basmati
200 g pasta di salame o salsiccia fresca
150 g cipolla rossa
80 g lamponi
vino rosso
brodo vegetale
maggiorana
olio extravergine di oliva
sale

MONDATE *la cipolla e tritatela.*
RISCIACQUATE *il riso sotto l'acqua corrente per eliminare bene l'amido.*
SGRANATE *la pasta di salame e rosolatela in un largo tegame con un filo di olio per 5′, poi unite la cipolla e dopo un paio di minuti il riso, mescolate bene e sfumate con un bicchiere di vino rosso.*
AGGIUNGETE *800 g di brodo, coprite con il coperchio, abbassate la fiamma e portate a bollore; aggiustate di sale e cuocete coperto, senza mescolare, finché il riso non avrà assorbito tutta l'acqua, ci vorranno circa 15′.*
DISTRIBUITE *nei piatti il riso e completatelo con i lamponi lavati e tagliati a metà e foglie di maggiorana fresca.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il pilaf è un metodo di cottura del riso: la ricetta tradizionale prevede la cottura, di solito in forno in una pirofila, con una modica quantità di liquido. Il riso cotto deve essere asciutto e con chicchi sgranati*

e non cremoso come il classico risotto; per questo, prima della cottura, è necessario eliminare l'amido sciacquandolo finché l'acqua non sarà limpida, e poi dosare con precisione la quantità di liquido, in modo che venga assorbito completamente.

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Oltrepò Pavese Malvasia amabile**
- **Colli Bolognesi Pignoletto abboccato**
- **Orvieto Abboccato**

4 Orecchiette con burrata e friarelli all'aceto balsamico

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g orecchiette fresche
300 g burrata sgocciolata
300 g peperoni friarelli
aceto balsamico
olio extravergine di oliva
sale – pepe

SPUNTATE *il picciolo dei friarelli, tagliateli a metà per la lunghezza, eliminate i semi interni e risciacquateli, quindi trasferiteli in una padella con un filo di olio, un pizzico di sale e pepe; coprite e cuocete per 3-4′ a fiamma vivace, poi sfumate con 4 cucchiai di aceto balsamico e proseguite per 1′ senza coperchio. Spegnete.*
PORTATE *a cottura le orecchiette in abbondante acqua salata (ci vorranno circa 5′).*
SEPARATE *l'involucro esterno di pasta filata della burrata (conservate la stracciatella, ovvero il ripieno cremoso) e frullatelo con un mestolino di acqua di cottura, versate la salsa ottenuta in una capiente padella e tuffatevi le orecchiette appena scolate. Aggiungete una piccola parte di stracciatella tenuta da parte e saltate tutto per 1′.*
DISTRIBUITE *le orecchiette nei piatti, accomodatevi sopra i friarelli, la stracciatella e completate con gocce di aceto balsamico. Servite subito.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Friuli-Grave Verduzzo friulano**
- **Cortona Sauvignon**
- **Lizzano Bianco**

5 Crema di verdura e frutta con taralli e pistacchi salati

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **400 g** 2 pesche
- **300 g** 8 pomodori piccoli
- **300 g** 1 peperone giallo
- **200 g** 4 albicocche
- **40 g** pistacchi salati con guscio
- **8** taralli
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

MONDATE *la verdura e la frutta e tagliatele a pezzi grossolani (tenete da parte un paio di pezzi di ciascuna per la decorazione finale).*
STUFATE *i peperoni in una capiente casseruola con il coperchio, in un filo di olio per 5', unite i pomodori e dopo 5' la frutta, cuocete per altri 5', poi frullate tutto per un paio di minuti ottenendo una crema liscia. Salate, pepate e lasciatela raffreddare.*
SGUSCIATE *i pistacchi e schiacciateli con un batticarne oppure tritateli con il coltello.*
DISTRIBUITE *la crema nei piatti, completate con 2 taralli ciascuno, la granella di pistacchi, la frutta e la verdura a pezzi tenute da parte, un giro di olio e, a piacere, fili di erba cipollina. Servite.*
LA SIGNORA OLGA *dice che con queste dosi otterrete una crema abbastanza dolce, ma ben bilanciata da una spiccata acidità e dalla sapidità dei pistacchi e dei taralli.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- Montello e Colli Asolani Pinot grigio
- Offida Passerina
- Cirò Bianco

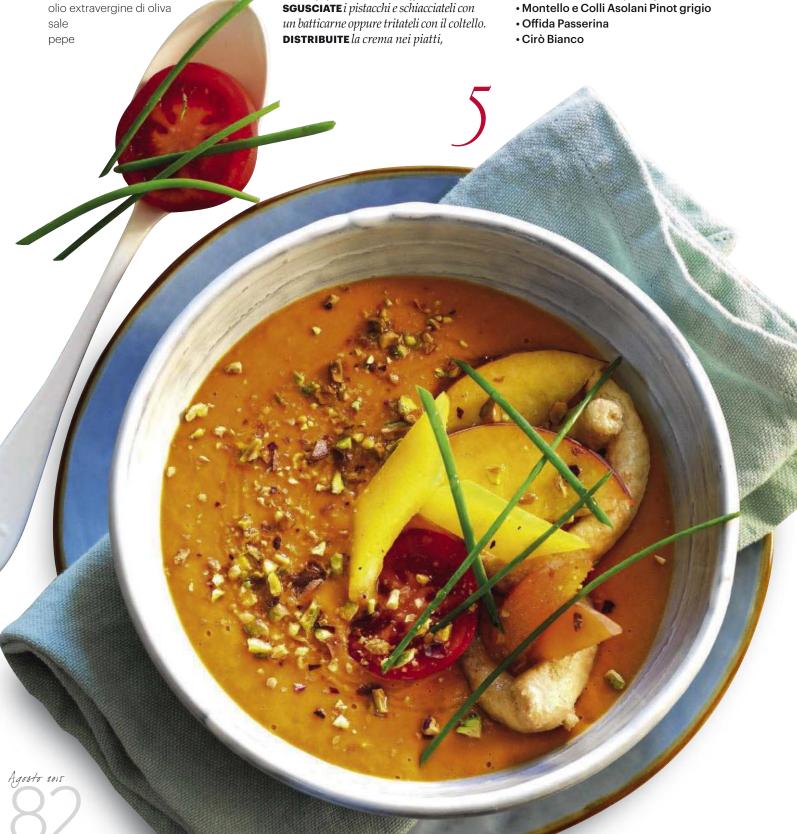
5

SAPORE INTATTO

Per **raffreddare** la pasta, evitate di sciacquarla, operazione che la impoverisce. Invece scolatela, conditela con un filo di olio e allargatela su un ampio vassoio.

6

6 Insalata di pasta, mango e bresaola

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
450 g 1 mango intero
200 g pasta di farro tipo gramigna
120 g bresaola affettata
coriandolo fresco
zucchero – lime – zenzero fresco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

CUOCETE *la gramigna in acqua salata (ci vorranno circa 8').*
MONDATE *il mango e tagliatelo a cubetti, sistemateli in una ciotola con un ciuffo di coriandolo tritato grossolanamente, un filo di olio, un pizzico di sale, pepe e zucchero, la scorza e il succo di un lime e un tocchetto di zenzero pelato e grattugiato; mescolate e lasciate marinare per 10-15'.*
SCOLATE *la pasta e fatela raffreddare; nel frattempo tagliate a listerelle la bresaola e tritate un altro ciuffo di coriandolo fresco.*
MESCOLATE *la gramigna con il mango e la sua marinata, distribuite nei piatti e completate con la bresaola e il trito di coriandolo fresco.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, se non trovate la gramigna di farro, potete sostituirla con una pasta integrale di grano, sempre di formato corto, più adatto a questo tipo di condimento.*

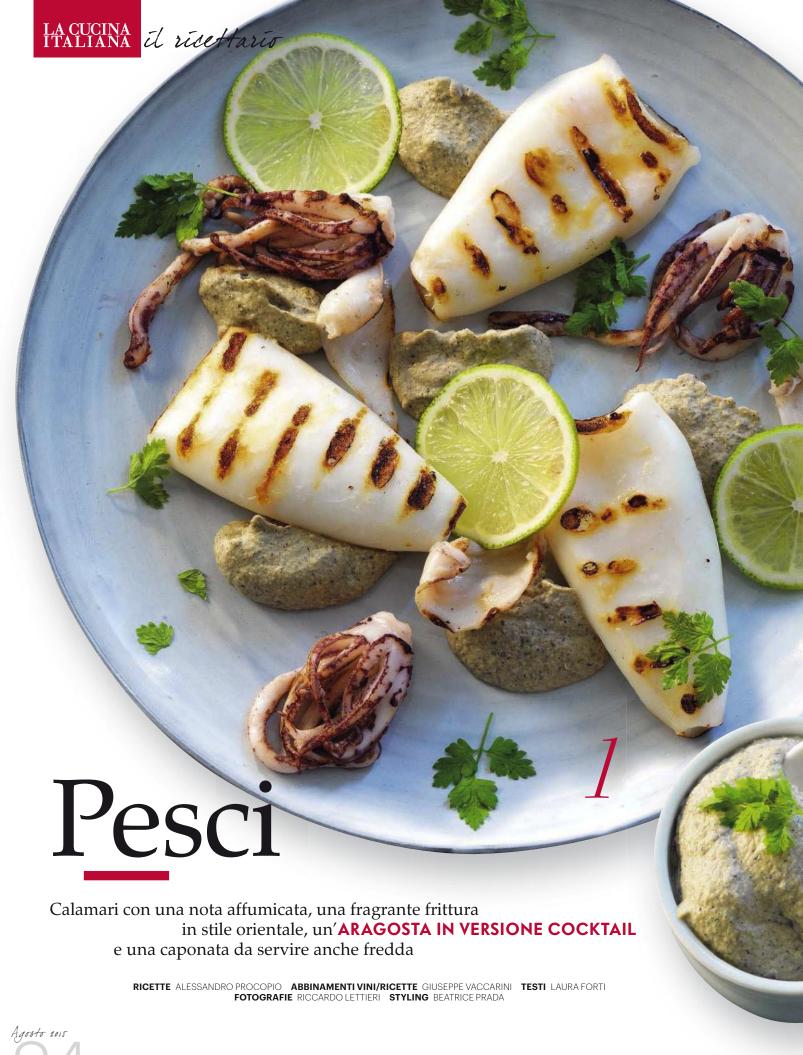
BIRRA *chiara leggermente velata, con aromi di spezie, in particolare coriandolo, frutta, fiori e luppolo, di sapore fresco quasi acidulo, molto frizzante.*
- **Weizen o Weisse**
- **Bière Blanche**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **15 giugno**

1

Pesci

Calamari con una nota affumicata, una fragrante frittura in stile orientale, un'**ARAGOSTA IN VERSIONE COCKTAIL** e una caponata da servire anche fredda

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI **TESTI** LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Calamari grigliati con crema di melanzane bruciate

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1,5 kg 16 calamari
700 g 2 melanzane
50 g tahina (crema di sesamo)
limone – cerfoglio fresco – lime
olio extravergine di oliva – sale

CUOCETE *le melanzane su una griglia, bruciacchiando un po' la buccia, per circa 20'.*
TAGLIATELE *a pezzi, senza pelarle, scartando solo il picciolo, e frullatele con la tahina, il succo di un limone, 50 g di olio e un pizzico di sale.*
PULITE *i calamari e cuoceteli con i loro ciuffi su una griglia calda, con un pizzico di sale, per 1' circa per ogni lato.*
SERVITELI *con la crema di melanzane, completando con fette di lime e foglioline di cerfoglio fresco.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la buccia bruciacchiata della melanzana, frullata insieme alla polpa, dà alla salsa un interessante sapore affumicato, completato dalla nota di frutta secca tostata data dalla tahina. Si tratta di una pasta oleosa, ottenuta dai semi di sesamo, molto usata in Grecia e nei paesi vicini come ingrediente per l'*hummus*, la tipica crema di ceci, e per altre preparazioni salate servite nei ricchi antipasti* (meze) *mediorientali.*

OLIO *intensamente fruttato ed erbaceo con note di carciofo e cardo e con amaro e piccante netti.*
- Olio toscano da olive Frantoio
- Olio umbro da olive Moraiolo

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- Collio Friulano
- Elba Ansonica
- Trebbiano d'Abruzzo Superiore

BIRRA *chiara o ambrata, con aromi di tostatura, corposa e persistente.*
- Bock

LO STILE IN TAVOLA
Ciotole in vetro Bormioli Rocco, vasetti Weck, tovagliolino Tessilarte.

SCUOLA DI CUCINA

PULIRE I CALAMARI

Ecco come pulire e preparare, passo passo, i calamari per la cottura.

a Per prima cosa, separate la parte con i tentacoli (testa) dai corpi, tirando in modo che la testa porti con sé tutti i visceri. Sfilate poi dal corpo la "pennetta" trasparente che si trova all'interno.

b Spellate il calamaro esternamente e staccate le "ali" laterali.

c Rivoltate come un guanto i corpi in modo da poterli pulire bene anche all'interno.

d–e Togliete i visceri dai tentacoli e, con una forbice, eliminate gli occhi. Togliete, infine, il becco corneo che si trova al centro dei tentacoli. La pulizia è completata: le ali e i tentacoli, spesso, si utilizzano tritati per farcire i corpi, insieme ad altri ingredienti.

A
B
C
D
E

2 Tempura di pesce spatola, fichi e soia

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1,7 kg pesce spatola
100 g amido di mais
100 g farina
3 g lievito di birra – **3** fichi
zucchero
salsa di soia
pomodorini ciliegia
olio di arachide
sale

MESCOLATE *con una frusta l'amido di mais con la farina, 250 g di acqua, il lievito di birra e un pizzico di zucchero. Alla fine, aggiungete un pizzico di sale e lasciate riposare la pastella ottenuta mentre procedete con la preparazione.*
SFILETTATE *il pesce spatola e spellate i filetti; tagliateli a pezzetti.*
IMMERGETE *i pezzetti di pesce nella pastella e friggeteli nell'olio caldo (170 °C) finché non saranno dorati. Scolateli su carta da cucina.*
SALATELI *e serviteli con i fichi tagliati a spicchi, pomodorini e salsa di soia.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la spatola, o sciabola, è un pesce di mare caratterizzato da un corpo allungato e nastriforme, di un bel colore argenteo e privo di squame. Tipico della costa tirrenica meridionale, è un pesce considerato "povero", ma molto apprezzato per la sua polpa soda e saporita.*

VINO *bianco frizzante, di sapore secco e fresco.*
- Cortese del Monferrato frizzante
- Colli di Parma Malvasia frizzante
- Castelli Romani Bianco frizzante

3

FREDDA
Mettete la caponata in vasetti e conservateli in frigo per 8 ore. Tirateli fuori 30' prima di servirli

3 Caponata di pesce

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 10'
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 kg polpo pulito
300 g polpa di tonno
300 g polpa di pesce spada
250 g aceto bianco
100 g zucchero – **25 g** pinoli
8 gamberi – **2** spicchi di aglio
prezzemolo tritato
scalogno – uvetta
vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale

SCALDATE *in una casseruola 3 cucchiai di olio e 2 spicchi di aglio con la buccia; aggiungete il polpo intero e fatelo rosolare, poi sfumatelo con un bicchiere di vino bianco.*
ABBASSATE *il fuoco e fate cuocere con il coperchio per circa 50'. Spegnete e fate raffreddare il polpo nel suo sugo.*
METTETE *in una casseruola l'aceto con 100 g di zucchero e mezzo scalogno tritato e cuocetelo per circa 35', facendolo ridurre.*
TAGLIATE *a cubetti il tonno e il pesce spada; sgusciate i gamberi e tagliateli a pezzetti.*
CUOCETE *in padella, separatamente, con un filo di olio, il tonno, il pesce spada e i gamberi per 1' ciascuno.*
RIUNITELI *in una ciotola, insieme al polpo pulito e tagliato a pezzetti. Condite il pesce con sale, la riduzione di aceto, i pinoli, un ciuffo di prezzemolo tritato e un cucchiaio di uvetta, ammorbidita in un po' di acqua.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Cinque Terre Costa da Posa**
- **Verdicchio di Matelica**
- **Mamertino di Milazzo Bianco**

4

4 Spiedino di aragosta con Bloody Mary

IMPEGNO Medio
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 aragoste da 600 g cad.
700 g pomodori
10 g vodka
salsa Worcester
Tabasco
cuori di sedano
cucunci (frutti del cappero)
sale
pepe

MONDATE *i pomodori privandoli del picciolo.*
TAGLIATELI *a pezzetti e frullateli nel robot da cucina.*
PASSATE *il frullato di pomodoro in un colino a maglia fitta per ottenere una consistenza più fine; conditelo con la vodka, un pizzico di sale e di pepe, qualche goccia di Tabasco e di salsa Worcester.*
IMMERGETE *le aragoste in acqua bollente e cuocetele per 4'. Raffreddatele sotto l'acqua, poi sgusciatele e tagliatele a rondelle.*
SERVITELE *infilzate a mo' di spiedino, immerse nel Bloody Mary. Completate con cuori di sedano e cucunci.*

BIRRA *di colore ramato, di profumo molto luppolato, di sapore secco, poco frizzante e poco alcolica.*
- **Light Ale**

PER LO SPIEDINO

Invece dei comuni stecchi da spiedo, potete utilizzare le zampe dell'aragosta, tagliate a misura. Per infilarle con facilità nella polpa dell'aragosta, forate quest'ultima con la punta di un coltellino.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***18 giugno***

RICETTE TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

Verdure

Sapore di bosco con i **PRIMI PORCINI**, sodi e profumati, da gustare crudi. Incontro fuori degli schemi tra fichi e peperoni, melone e zucchine, fagiolini e cheesecake

1 Insalata di porcini, patate e feta con citronnette al cetriolo

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 2 grosse patate
200 g funghi porcini
170 g 1 cetriolo
160 g formaggio feta
limone – maggiorana
olio extravergine di oliva – sale – pepe

SBUCCIATE *il cetriolo, tagliatelo a metà per il lungo, scavatelo all'interno per eliminare i semi, poi frullatelo con il succo di 1/3 di limone, 50 g di olio e un pizzico di sale e pepe (citronnette).*
MONDATE *e affettate abbastanza sottilmente le patate, scottatele in acqua calda e scolatele appena si leva il bollore.*
SCALDATE *un filo di olio in una padella antiaderente e rosolatevi le patate a fuoco lento per 5' per lato, fino a doratura, poi salatele leggermente e sgocciolatele dall'olio.*
TAGLIATE *la feta a dadini e conditeli con metà della citronnette al cetriolo.*
LAVATE, *spazzolate e affettate sottilmente i funghi, insaporiteli con un filo di olio, alcune foglie di maggiorana tritate, un pizzico di sale e una macinata di pepe.*
ACCOMODATE *le patate nei piatti, distribuitevi sopra alcuni cubetti di feta, i funghi, poi irrorate con altra citronnette e completate con foglie fresche di maggiorana.*
LA SIGNORA OLGA *dice che i funghi porcini tendono a deteriorarsi velocemente; per questo andrebbero consumati subito dopo l'acquisto. Una volta puliti, avvolgeteli in un panno o in carta da cucina e conservateli nella zona meno fredda del frigorifero per un giorno al massimo.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- Bagnoli Bianco
- Genazzano Bianco
- Contessa Entellina Ansonica

LO STILE IN TAVOLA
Piatto dell'insalata di porcini Novità Home, pirofila della ratatouille Royal Doulton 1815, tovaglioli Society by Limonta.

SCUOLA DI CUCINA

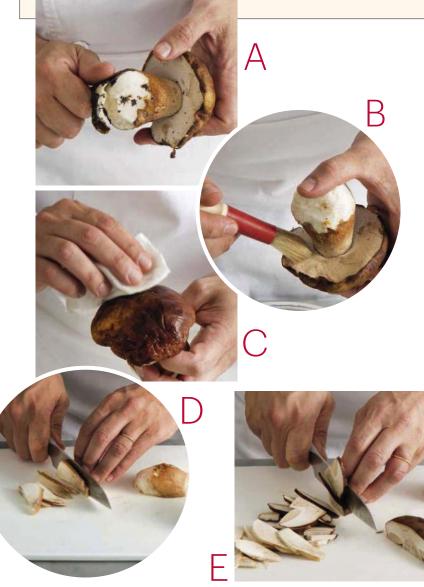
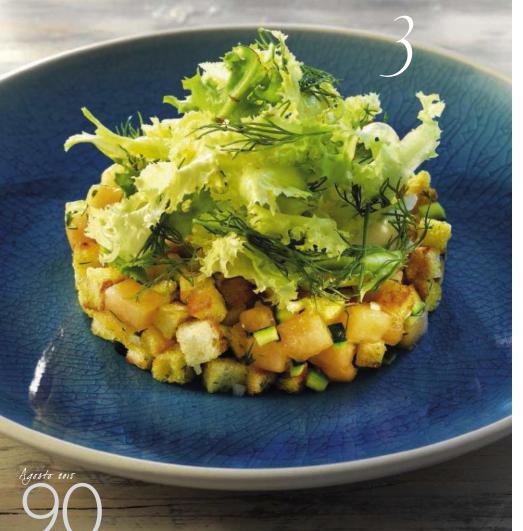
LA PREPARAZIONE DEI PORCINI

Il re dei funghi, profumatissimo e delicato, ricco di sali minerali e vitamine, dà il meglio consumato crudo. Deve essere sano e freschissimo, con il gambo sodo al tatto e la cappella compatta e priva di ammaccature. Ecco come pulirlo e affettarlo.

a **Eliminate con un coltellino affilato la base del gambo dove è presente il terriccio.**

b **Spennellate con un pennellino a setole dure la cappella del fungo, sopra e sotto, eliminando più impurità possibile.**

c **Inumidite un panno di carta da cucina o un canovaccio e strofinate delicatamente tutto il fungo, dal gambo alla cappella. Non risciacquate i funghi sotto l'acqua, poiché ne assorbirebbero come una spugna, perdendo la loro consistenza.**

d–e **Affettate sottilmente il fungo per la lunghezza: se è piccolo, tagliatelo intero; se è grande, separate le due parti con una leggera rotazione e affettatele separatamente. Tagliati così sono ottimi da mangiare crudi. Tagliateli invece a fette spesse 1 cm per cuocerli: impanati e fritti, trifolati in padella, nel risotto.**

2 Rotolini di peperoni e fichi

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 10 ROTOLINI
900 g 1 peperone rosso e 1 peperone giallo
350 g 1 finocchio
5 fichi sodi non troppo maturi – limone
timo – olio extravergine – sale

ABBRUSTOLITE *i peperoni a fiamma vivace su una piastra di ghisa o sullo spargifiamma per 30-35′, voltateli spesso fino a che non saranno teneri e la pelle sarà abbrustolita e facile da rimuovere.*
SBUCCIATE *delicatamente i fichi aiutandovi con un coltellino affilato, poi tagliateli a metà e dorateli in padella con un filo di olio per pochi minuti. Salateli e lasciateli intiepidire.*
MONDATE *e affettate sottilmente il finocchio a mano o con la mandolina, conditelo con alcune gocce di succo di limone, poca scorza grattugiata, un filo di olio e un pizzico di sale; mescolate.*
SPELLATE *i peperoni e tagliateli in 10 falde larghe circa 5-6 cm, disponete su ciascuna mezzo fico rosolato, arrotolatele e infilzatele con un rametto di timo per chiuderle.*
ADAGIATE *i finocchi sul piatto da portata, sistematevi sopra i rotolini di peperone, completate con timo fresco e serviteli tiepidi.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, per facilitare l'inserimento del rametto di timo nei rotolini, bisogna forarli prima con uno stuzzicadenti, poi procedere infilando il rametto.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- Carso Malvasia
- Aprilia Trebbiano
- Salaparuta Grillo

3 Macedonia speziata di zucchine e melone

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
120 g pane pugliese
2 zucchine
1 cipollotto
1/2 melone – insalata riccia
finocchietto fresco – macis
olio extravergine di oliva – sale

ELIMINATE *la crosta del pane e tagliate la mollica a cubetti piccoli; tostateli in padella con un filo di olio per circa 10', quindi lasciateli raffreddare.*
SPUNTATE *le zucchine e ricavate solo la parte verde; riducetela a cubetti come quelli di pane (riutilizzate la polpa di zucchina per una salsa o una crema leggera).*
TRITATE *finemente il cipollotto.*
MONDATE *il melone e tagliate anch'esso a cubetti.*
LAVATE *e asciugate l'insalata, tagliuzzatela e conditela con un ciuffo di finocchietto tritato, un pizzico di sale e un filo di olio.*
MESCOLATE *il melone, le zucchine, il cipollotto, il pane, la punta di un cucchiaino di macis tritato e finocchietto spezzettato.*
CONDITE *la macedonia con un pizzico di sale e un filo di olio e distribuitela nei piatti: sagomatela a piacere a forma di tortino usando un tagliapasta rotondo.*
SISTEMATE *sopra ciascuno una manciata di insalata riccia e serviteli.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il macis è la membrana che riveste la noce moscata. Ricco di oli essenziali, ha un aroma ancora più penetrante e fruttato. Potete sostituirlo con la classica noce moscata.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- Garda Riesling Italico
- Monteregio di Massa Marittima Vermentino
- Taburno Coda di Volpe

4 Cheesecake salata di fagiolini

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15' più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g robiola
200 g fagiolini – **200 g** 1 patata
150 g formaggio bianco fresco
70 g pane nero con semi raffermo
70 g panna fresca
20 g burro – **20 g** yogurt – **15 g** farina
2 uova – basilico – sale – pepe

SPEZZETTATE *il pane e frullatelo con il burro.*
SPUNTATE *i fagiolini e lessateli in acqua bollente per un paio di minuti, scolateli e tuffateli in acqua fredda.*
MONDATE *e tagliate a dadini la patata, scottateli in acqua e scolateli al primo bollore.*
MESCOLATE *in una terrina la robiola, il formaggio bianco, lo yogurt, la panna, la farina, le uova, un bel pizzico di sale e pepe. Lavate 5-6 foglie di basilico e tagliatele a filetti.*
ACCOMODATE *il pane frullato sul fondo di una pirofila foderata di carta da forno (la nostra è quadrata lato 20 cm, h 4 cm) e premetelo con un cucchiaio per compattarlo; distribuitevi sopra 100 g di fagiolini, le patate, il basilico, infine versate il composto di formaggio; infornate a 160 °C per 45'.*
SFORNATE *e fate raffreddare in frigo per almeno un'ora. Servite completando con i fagiolini rimasti conditi con un filo di olio, un pizzico di sale e foglie di basilico.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- Curtefranca Bianco
- Pomino Bianco
- Colli Lanuvini Bianco

5 Melanzane al forno con trito aromatico

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 15' più 1 ora di spurgatura

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg 3 melanzane
200 g pane fresco o raffermo
150 g olive nere
100 g acciughe sotto sale
50 g capperi dissalati
2 pomodori ramati – prezzemolo – origano
aglio – olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE *le melanzane in 2 nel senso della lunghezza, incidete la polpa con dei taglietti diagonali superficiali, formando un reticolo, salate bene e lasciate spurgare così per 1 ora affinché perdano la loro acqua amarognola.*
SNOCCIOLATE *le olive e tagliuzzatele; risciacquate le acciughe sotto l'acqua corrente, quindi eliminate la lisca e spezzettatele. Tritate uno spicchio di aglio, i capperi e un ciuffo di prezzemolo.*
FRULLATE *il pane, poi unitelo in una terrina con le olive, le acciughe, il trito di prezzemolo, aglio e capperi e un pizzico di origano; amalgamate bene il composto.*
SPELLATE *i pomodori con un pelapatate o con il coltello, tagliateli a metà, eliminate i semi, quindi tagliateli a filetti.*
LAVATE *e asciugate le melanzane, sistematele in una pirofila foderata di carta da forno con la polpa rivolta verso l'alto, distribuitevi sopra il composto preparato, i filetti di pomodoro e irrorate con abbondante olio; infornate a 160 °C per 45'. Sfornate le melanzane e servitele tiepide.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- Bardolino Superiore
- Colli di Luni Rosso
- Galatina Negroamaro

BIRRA *chiara o dorata, con evidenti note dolci e un finale luppolato. Corposa, con una importante gradazione alcolica.*
- Birra Doppio Malto

DA FARE PRIMA
Conservate le melanzane in frigo, chiuse in recipienti ermetici: sono ottime anche consumate fredde il giorno dopo

dalla BASILICATA

5

RIVISITAZIONI

Melanzane, peperoni, pomodori, cipolle e zucchine per un piatto tipico del Sud della Francia. Secondo la preparazione **contadina**, le verdure si buttavano in pentola tutte insieme; oggi si cuociono separatamente per un risultato più elegante.

6 Ratatouille a fettine

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **350 g** melanzana
- **300 g** pomodori
- **300 g** 1 grande zucchina
- **200 g** peperone rosso
- **200 g** peperone giallo
- **160 g** 2 cipolle novelle

origano fresco – menta
olio extravergine di oliva – sale

RICAVATE *dalla zucchina la parte verde e sbollentatela in acqua salata per 1′, scolatela e raffreddatela in acqua e ghiaccio.*
SBOLLENTATE *anche 3 rametti di menta per pochi secondi, scolateli, raffreddateli in acqua e ghiaccio. Sfogliate i rametti e conservate solo le foglie.*
FRULLATE *le zucchine e le foglie di menta con 80 g di olio e un pizzico di sale.*
MONDATE *la melanzana, i pomodori, le cipolle e i peperoni. Tagliateli in modo da ricavare delle rondelle più o meno dello stesso diametro, spesse mezzo centimetro.*
DISTRIBUITE *le rondelle di verdura alternandole in una pirofila unta di olio. Condite le verdure con un filo di olio e qualche fogliolina di origano.*
INFORNATE *la pirofila a 180 °C per 25′.*
SFORNATE *la ratatouille a fettine, conditela con la salsa di zucchina e completatela con foglioline fresche di origano. Servite la salsa rimasta in una ciotola a parte.*
RICETTA DAVIDE BROVELLI

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Trentino Sorni Bianco**
- **Colline Lucchesi Vermentino**
- **San Severo Falanghina**

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **23 giugno***

Carni e uova

Piatti freschi ed estivi per **CENE DISINVOLTE**. Rotoli da farcire in tavola, uova ripiene, insalate con il tartufo estivo...

RICETTE DAVIDE NEGRI **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI AMBRA GIOVANOLI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Wrap di vitello, cetrioli e yogurt

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10' più 30' di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
800 g nodini di vitello
340 g yogurt greco
250 g farina 00
250 g pomodori camoni
200 g insalata iceberg o lattuga
30 g burro – **1** cipollotto – **1** cetriolo
lievito in polvere per torte salate
rosmarino – semi di finocchio – aneto – lime
olio extravergine di oliva – sale – pepe

IMPASTATE *la farina, il burro, un pizzico di sale e 1/4 di cucchiaino di lievito con 125 g di acqua fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Coprite e fate riposare per 30'.*
DISOSSATE *i nodini, eliminate le parti grasse e tagliate la carne a striscioline; conditele in una terrina con un cucchiaino di semi di finocchio, gli aghi di un rametto di rosmarino tritati, sale, pepe e olio; mescolate e fate insaporire in frigo per 30'.*
MONDATE *e tagliate a spicchi i pomodori, unite il cipollotto affettato e conditeli con olio, sale, pepe, una punta di origano; lasciate insaporire per alcuni minuti.*
SBUCCIATE *il cetriolo e tagliatelo a rondelle.*
MESCOLATE *lo yogurt con 2 cucchiai di olio, 2 ciuffi di aneto tritati, il succo di un lime, sale e pepe. Mondate e tagliate l'insalata.*
DIVIDETE *l'impasto in 8 palline da 50 g, stendetele con il matterello, ottenendo dei dischi sottili.*
CUOCETELI *in una padella antiaderente calda per 1' per lato e teneteli da parte. Rosolate nella stessa padella la carne con il suo condimento e uno spicchio di aglio con la buccia per 4-5'.*
DISTRIBUITE *su ogni disco un po' di insalata, i pomodori, la carne, le rondelle di cetriolo e una cucchiaiata di salsa allo yogurt e arrotolateli. Chiudete i wrap ottenuti con un giro di spago.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- Arcole Garganega
- Esino Bianco
- Sannio Fiano

LO STILE IN TAVOLA
Piatto dell'insalata di pollo Novità Home; coltelli Zwilling J.A. Henckels.

SCUOLA DI CUCINA

IL COLTELLO DA DISPENSA

Con punta diritta e lama alta (4-5 cm) e lunga (da 15 a 30 cm), è indicato per affettare carne cruda, tagliare verdure, sminuzzare, tritare e disossare; i coltelli più piccoli (**3**) si prestano anche a lavori di precisione, quelli grandi (**1** e **2**) sono ideali per affettare, tritare e anche per disossare. La sagoma del filo, che sembra liscia, è in realtà minutamente seghettata per consentire il taglio. Molto simile nella forma è il trinciante: con lama più spessa, e più lunga (fino a 35 cm), si usa anche per sezionare il pollame. Nei coltelli migliori la lama e il manico sono forgiati in un corpo unico (il manico viene poi rivestito con materiali diversi).

a **Disossare il pollame** **Tagliate con la punta del coltello la carne tutto intorno all'osso, facendo attenzione a non forare la carne da parte a parte. Eliminate la cartilagine, quindi infilate il coltello fra l'osso e la polpa e facendo scorrere la lama con un movimento a zigzag, staccate via via l'osso aiutandovi con le mani.**

b **Affettare la carne cruda** **Impugnate il manico e muovendo la lama avanti e indietro come una sega, fatela penetrare nella carne, senza premerla né schiacciarla: in questo modo otterrete delle fette sottili e precise. Tagliatele ancora a listerelle o a cubetti in base all'uso che volete farne.**

c **Tagliare la verdura e tritare** **Impugnate fra il pollice e l'indice la base della lama, appena sotto la fine del manico, quindi, facendo perno sulla punta, fate basculare il coltello su e giù.**

A

B

C

avxhome.se

2 Insalata di pollo, verdure e tartufo

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
900 g 4 sovracosce di pollo
250 g piattoni
50 g misticanza già mondata
20 g tartufo nero estivo
20 g grana
4 ravanelli
1 peperone giallo
1 peperone rosso
rosmarino – senape
alloro – aglio – limone
olio extravergine di oliva – sale – pepe

DISPONETE *le sovracosce in una pirofila con un rametto di rosmarino, 2 foglie di alloro, uno spicchio di aglio, un pizzico di sale e pepe, infornate a 200 °C nel forno ventilato (210 °C nel forno statico) per 40-45', bagnando con un mestolo di acqua a metà cottura; sfornate e fate intiepidire.*
DISPONETE *in un'altra pirofila i peperoni interi, infornateli per 30', fino a che la buccia non si sarà imbrunita, sfornate, sigillate con la pellicola e lasciate raffreddare.*
SPUNTATE *le estremità dei piattoni e lessateli in acqua bollente per 10', scolateli, raffreddateli sotto l'acqua fredda, poi tagliateli a tocchetti.*
PRIVATE *le sovracosce della pelle, disossatele e tagliate la polpa a listerelle; conservate il fondo di cottura nella teglia.*
SPELLATE *i peperoni, tagliateli a striscioline, poi mondate e affettate i ravanelli.*
EMULSIONATE *il fondo di cottura del pollo con 5 g di tartufo tritato, un cucchiaino di senape, un pizzico di sale e pepe, il succo di 1/2 limone e 100 g di olio (citronnette).*
DISTRIBUITE *nel piatto da portata la misticanza, i piattoni, le listerelle di pollo e di peperoni, i ravanelli e completate con scaglie di grana e fettine di tartufo. Condite con la citronnette. Servite l'insalata tiepida o a temperatura ambiente.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete preparare il pollo, i peperoni e i piattoni il giorno prima e conservarli in recipienti ermetici in frigorifero. Spellate e tagliate il pollo all'ultimo momento e mescolatelo con gli altri ingredienti.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Lugana Superiore**
- **Val di Cornia Ansonica**
- **Costa d'Amalfi Ravello Bianco**

4 Filetto di maiale con pomodoro e mozzarella

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g 4 filetti di maiale
500 g pomodori datterini
250 g mozzarella di bufala
brodo di carne saporito
aglio
basilico – origano
olio extravergine di oliva
sale – pepe

LAVATE *e scottate i pomodori in acqua bollente per 30 secondi, scolateli, raffreddateli in acqua fredda, poi privateli della pelle.*
SALATE *e pepate i filetti, accomodateli in una padella calda in un filo di olio e rosolateli a fiamma viva per un paio di minuti su entrambi i lati, fino a che non si sarà formata una crosticina, poi trasferiteli in una pirofila e infornate a 200 °C in forno ventilato per 8′.*
ELIMINATE *intanto il grasso dalla padella, versatevi un mestolo di brodo, e fate ridurre a fuoco lento per 10′, ottenendo una salsa densa.*
AFFETTATE *la mozzarella in 4 fette spesse, adagiatele sopra ai filetti e proseguite la cottura in forno per altri 4′. Sfornate e lasciate riposare per 5′.*
TAGLIATE *a metà i pomodori, conditeli con un pizzico di sale e di pepe, un cucchiaio di olio, qualche foglia di basilico spezzettata, 1/2 cucchiaino di origano e mescolate. Scaldate in una padella un filo di olio con uno spicchio di aglio e cuocetevi i pomodori per 1′: devono riscaldarsi senza perdere consistenza.*
DISTRIBUITE *i filetti nei piatti, meglio fondi per contenere i sughi di cottura, completate con i pomodori e con la salsa ridotta.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- **San Colombano**
- **Colline Lucchesi Merlot**
- **Tarquinia Rosso**

3 Crostini con uova ripiene al salmone

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g pane integrale in grosse fette
200 g robiola
100 g salmone affumicato
8 uova – **1** cucchiaino di capperi dissalati
1 cucchiaio di glassa di aceto balsamico
uova di salmone – salsa Worcester
Tabasco – aceto di riso – cerfoglio
olio extravergine di oliva – sale

LESSATE *le uova in acqua bollente per 8′.*
TRITATE *finemente il salmone e mescolatelo alla robiola; conservate il composto in frigo.*
SCOLATE *le uova, raffreddatele sotto l'acqua fredda quindi sgusciatele, tagliatele a metà per la lunghezza facendo attenzione a non romperle; prelevatene i tuorli, lasciando libero l'incavo al centro.*
FRULLATE *i tuorli con poche gocce di Tabasco e di salsa Worcester, 2 cucchiai di aceto di riso, i capperi, un pizzico di sale e 2 cucchiai di olio; se serve, unite 2 cucchiai di acqua per ottenere una consistenza cremosa.*
RIEMPITE *gli albumi sodi con il composto di robiola e salmone.*
TAGLIATE *le fette di pane in 16 crostini di circa 5-6 cm, dorateli per 2′ su entrambi i lati in una padella unta di olio.*
DISTRIBUITE *su ogni crostino una cucchiaiata di salsa ai tuorli, 1/2 uovo ripieno e completate con gocce di glassa di aceto balsamico, un cucchiaino di uova di salmone e un ciuffo di cerfoglio.*
LA SIGNORA OLGA *dice che l'aceto di riso ha un gusto delicato, adatto a questa salsa; potete sostituirlo con quello di mele.*

VINO *bianco frizzante, secco e fresco.*
- **Oltrepò Pavese Pinot nero frizzante**
- **Colli Asolani Prosecco**
- **Val Polcevera Bianco frizzante**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***12 giugno***

1

LO STILE IN TAVOLA

Piatto del gelato Novità Home, tazzina Royal Doulton 1815, ciotola della crema di menta Ceramiche Nicola Fasano, tovagliolo Society by Limonta; tegamino di rame Ballarini, coltellino Zwilling J. A. Henckels.

Dolci

Per voi, dal nostro pasticciere, gelati, granite, sorbetti e, anche da **PORTARE IN REGALO**, irresistibili mini cheesecake

RICETTE EMANUELE FRIGERIO **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI **TESTI** LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Sfoglia con fichi al tabacco

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
- **500 g** fichi freschi
- **230 g** pasta sfoglia stesa
- **180 g** zucchero più un po'
- **20 g** burro
- **20 g** gherigli di noce
- **3** biscotti savoiardi
- tabacco da pipa – vaniglia

CUOCETE *lo zucchero in 150 g di acqua per 5' dal bollore.*
SPEGNETE, *unite un baccello di vaniglia senza semi, un cucchiaio di tabacco e lasciate in infusione per 2'.*
FILTRATE *lo sciroppo e fate raffreddare.*
TAGLIATE *i fichi a rondelle spesse circa 1 cm, senza sbucciarli.*
FRULLATE *i savoiardi con i gherigli di noce.*
FODERATE *uno stampo tondo (ø 22 cm) con la pasta sfoglia, cospargetela con i savoiardi alle noci, poi disponetevi i fichi. Irrorate con un po' di burro fuso, spolverizzate di zucchero e infornate a 200 °C per circa 30'.*
SFORNATE *la torta, toglietela dallo stampo e versatevi lo sciroppo al tabacco.*
SERVITELA *accompagnandola a piacere con fichi freschi.*
LA SIGNORA OLGA *dice che per l'infusione conviene utilizzare un baccello del quale si siano già sfruttati i semi in precedenza: l'aroma della scorza sarà sufficiente a profumare lo sciroppo. Se ne usate uno nuovo, non incidetelo: potrete recuperare i semi per un'altra preparazione.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- **Moscadello di Montalcino**
- **Vernaccia di Oristano Superiore**

SCUOLA DI CUCINA

PREZIOSA VANIGLIA

Tra le spezie è una delle più costose: conviene sapere come sfruttarla fino in fondo, usando i baccelli anche quando se ne sono già utilizzati i semi.

a **Per aromatizzare impasti e creme, si utilizzano i semi della vaniglia: incidete il baccello per il lungo con la punta di un coltellino, in modo da aprirlo a metà.**

b **Raschiate le due metà con la lama per ottenere tutti i semi.**

c **Per aromatizzare latte, panna o sciroppi, potete utilizzare il baccello aperto per il lungo: i semi si disperderanno profumando il liquido in cottura.**

d **I baccelli privati dei semi conservano molto aroma: non eliminateli. Potete utilizzarli per profumare infusioni o immergerli nello zucchero, lasciandoveli a lungo in modo che cedano il loro aroma residuo.**
Se poi un baccello si è seccato perché mal conservato, e non si riesce ad aprire, potete frullarlo finemente con lo zucchero, ottenendo uno zucchero vanigliato.

A

B

C D

2 Gelato all'amaretto e susine al vino

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
200 g latte
200 g vino rosso
120 g panna fresca
110 g zucchero
80 g amaretti secchi
15 g liquore all'amaretto
10 g cacao amaro
16 susine – **5** tuorli – vaniglia

PREPARATE *il gelato: scaldate il latte con il liquore, mezzo baccello di vaniglia e gli amaretti, che si scioglieranno. Sbattete i tuorli con 70 g di zucchero e il cacao; versate il latte caldo, filtrandolo, sui tuorli poi riportate sul fuoco e cuocete finché la crema comincia a velare il cucchiaio (80-82 °C).*
SPEGNETE *la crema, fatela raffreddare, filtratela e aggiungete la panna. Versate il composto nella gelatiera.*
LAVATE *le susine, tagliatele a metà e privatele del nocciolo. Appoggiatele con il taglio in basso in una casseruola, con il vino rosso e 40 g di zucchero; cuocetele per 10' a fuoco vivace. Servitele con il gelato.*
LA SIGNORA OLGA *dice che per cuocere le susine senza sovrapporle vi serviranno due casseruole.*

VINO *aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe.*
• Oltrepò Pavese Sangue di Giuda
• Lambrusco Grasparossa di Castelvetro dolce

3 Granita al caffè

IMPEGNO Facile
TEMPO 10 minuti più 4 ore di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g caffè della moka
200 g zucchero

SCIOGLIETE *lo zucchero scaldandolo in una casseruola con 300 g di acqua. Al bollore, aggiungetelo al caffè. Fate raffreddare.*
VERSATE *la miscela al caffè in una pirofila e mettetela in freezer per almeno 4 ore.*
SPEZZETTATELA *infine con un cucchiaio e servitela in bicchieri o tazze, completandola a piacere con panna montata.*

dalla SICILIA

RIPIENI DIVERSI

Provate anche delle variazioni per cambiare il sapore di questi ravioli secondo i vostri gusti e le stagioni. Bilanciate l'acidità con la dolcezza e prevedete un elemento più morbido e uno che mantenga una buona consistenza anche in cottura: per esempio mele, uvetta e pinoli oppure pere con granella di nocciole o di noci.

4

4 Ravioli di fragoline con sorbetto di uva

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **450 g** uva bianca sgranata
- **185 g** zucchero più un po'
- **160 g** fragoline di bosco
- **150 g** farina
- **35 g** arancia candita
- **30 g** burro
- **20 g** mandorle
- **2** tuorli

vino bianco secco – olio di arachide – sale

PASSATE *l'uva al passaverdure, ottenendo il succo. Pesatene 340 g.*
PORTATE *a bollore 185 g di zucchero con 125 g di acqua, spegnete e fate raffreddare.*
UNITE *lo sciroppo all'uva passata poi versate tutto nella gelatiera.*
IMPASTATE *la farina con il burro, i tuorli, un pizzico di sale e 2 cucchiai di vino bianco. Lasciatela riposare coperta per 30'.*
TAGLIATE *l'arancia candita a cubetti e raccoglieteli in una ciotola insieme alle fragoline e alle mandorle tritate.*
STENDETE *la pasta in sfoglie molto sottili (1-2 mm): usate la macchinetta per tirare la pasta o il matterello.*
TAGLIATE *le sfoglie a strisce e disponetevi sopra le fragoline con l'arancia in piccoli mucchietti.*
RITAGLIATE *la pasta intorno al ripieno in dischi di 10 cm di diametro, poi piegateli a mezzaluna, pressando bene la pasta per fare uscire tutta l'aria.*
OTTERRETE *circa 12 ravioli.*
FRIGGETELI *in olio di arachide finché non saranno ben dorati (1-2'), passateli nello zucchero e serviteli con il sorbetto di uva.*

5 Mini cheesecake con cuore di ribes

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 30' più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 12 PEZZI
180 g marmellata di ribes
125 g farina
125 g formaggio cremoso fresco
125 g panna montata
95 g zucchero – **70 g** burro
5 g gelatina in fogli – **2** tuorli
vaniglia – limone – ribes – sale

PREPARATE *la frolla per la base dei cheese cake: impastate la farina con il burro, un pizzico di sale, 50 g di zucchero, i semi di mezzo baccello di vaniglia e un pizzico di scorza di limone grattugiata. Quando avrete formato un insieme sabbioso, unite un tuorlo e lavorate fino a ottenere un panetto omogeneo. Fate riposare la frolla per almeno 30' in frigorifero, coperta.*
METTETE *in una casseruola un tuorlo con 45 g di zucchero e 20 g di acqua; mescolate e cuocete finché vela il cucchiaio (80-82 °C). Incorporatevi quindi, continuando a mescolare, la gelatina ammollata e strizzata.*
FATE *raffreddare la crema, poi mescolatela delicatamente con il formaggio e infine con la panna montata.*
VERSATE *il composto in uno stampo multiplo a 12 semisfere (ø 5 cm) e mettete in frigo a rassodare per almeno 2 ore.*
STENDETE *la pasta frolla a 3 mm di spessore e tagliate dei dischi di 7 cm di diametro. Foderate 12 stampini da tartelletta (ø 6, h 2 cm); livellate i bordi, bucherellate la pasta sul fondo e infornate a 180 °C per 10-12'.*
SFORNATE *le tartellette, sformatele e fatele raffreddare. Riempitele poi con un cucchiaino di marmellata di ribes.*
SFORMATE *i cheesecake e disponeteli appoggiati sopra le tartellette.*
DECORATE *con ribes freschi.*

VINO *aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe.*
- Malvasia di Castelnuovo Don Bosco dolce
- Brachetto d'Acqui

5

PORTATEVI AVANTI

Potete preparare la parte cremosa dei cheesecake **anche il giorno prima** e conservarla ben coperta in frigorifero. Assemblate poi i dolci una volta pronte le tartellette che faranno da base.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***5 giugno***

TORTINO *freddo* *di* QUINOA

Una pianta antica per un piatto **CONTEMPORANEO**, ravvivato dalla delicata acidità dei frutti rossi e dall'accento piccante dei germogli

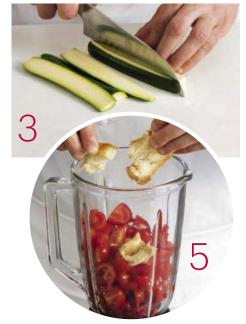
RICETTE GIOVANNI ROTA **ABBINAMENTO VINO/RICETTA** GIUSEPPE VACCARINI **TESTI** ANGELA ODONE **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

ANTIPASTI

Quinoa con ortaggi marinati e "gazpacho" ai frutti rossi

IMPEGNO Medio
TEMPO 50′ più 30′ di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
400 g pomodori pendolini
200 g quinoa – **100 g** ribes
100 g peperone rosso – **100 g** cetriolo
50 g lamponi – **25 g** aceto di vino bianco
20 g fragoline di bosco – insalatina novella
20 g mollica di pane casareccio
3 zucchine – **2** carote – **1** finocchio piccolo
maggiorana – basilico – germogli misti
olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 SCIACQUATE *la quinoa, immergetela in una casseruola in 450 g di acqua fredda salata e lessatela per 10′ dal bollore.*
2 TRITATE *finemente un ciuffo di basilico e le foglie di qualche rametto di maggiorana.*
3 RIDUCETE *una zucchina in dadini di piccole dimensioni.*
4 UNITE *i dadini di zucchina alla quinoa e dopo altri 10′ spegnete. Toglietela dal fuoco e mantecatela con 20 g di olio e una macinata di pepe. Fatela raffreddare, poi profumate con il trito di erbe.*
5-6 AMMOLLATE *la mollica nell'aceto. Raccogliete nel bicchiere del frullatore i pomodori, il peperone, il cetriolo pelato a tocchi, i lamponi, il ribes, le fragoline, la mollica, 80 g di olio, sale e pepe.*
7 FRULLATE *fino a ottenere una crema. Per rendere più liscio il "gazpacho" potete filtrarlo attraverso un colino a maglie abbastanza fini.*
8-9 MONDATE *le carote e tagliatele in losanghe sottili. Mondate le altre zucchine e ricavate solo la parte verde, tagliatela in striscioline sottili nel senso della lunghezza. Affettate il finocchio sottilmente. Raccogliete le verdure in ciotole diverse e spolverizzatele di sale. Lasciatele riposare per 30′.*
10 SCIACQUATE *le verdure sotto l'acqua e poi asciugatele usando una centrifuga da insalata. Distribuite la quinoa nei piatti aiutandovi con un tagliapasta ovale, fate sopra uno strato con le verdure appena preparate, completate con insalatina novella, germogli, gocce di "gazpacho" e servite.*

AL BICCHIERE

Un bianco secco e sapido
Fiano di Avellino 2012 Ciro Picariello
Al centro della Campania, sulle alte colline di Summonte, Picariello produce bianchi di razza, che sanno invecchiare. Il suo Fiano è luminoso, ha profumi di macchia mediterranea con intriganti echi affumicati e un sapore morbido e minerale. Si serve a 10-12 °C. *15 euro.*

COME SI FA

1
2

3
4
5

6

7

8

9
10

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina l'**8 giugno***

LO STILE IN TAVOLA
Piatto Royal Doulton 1815, tovagliolo Society by Limonta; casseruola Risolì, piano di cottura Smeg, tagliere Tescoma, coltello Zwilling J.A. Henckels, frullatore a bicchiere Termozeta, ciotole di vetro Bormioli Rocco.

GNOCCHI *alle* MELANZANE

Vecchio Piemonte gli gnocchi, tra Campania e Sicilia la farcia. Un binomio **A SORPRESA** tutto da sperimentare

RICETTE GIOVANNI ROTA
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

COME SI FA

PRIMI

Gnocchi ripieni di melanzana e ricotta

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 2 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg patate – **700 g** pomodori allungati
600 g 1 melanzana – **200 g** farina più un po'
140 g ricotta – **35 g** foglie di basilico – **10 g** pinoli
2 cipollotti – **1** uovo – grana grattugiato
aglio – timo – olio extravergine di oliva
sale – pepe bianco – rosmarino – scalogno

1 LESSATE *le patate con la buccia partendo da acqua fredda profumata con pepe bianco in grani, uno scalogno, rosmarino, portate a ebollizione e calcolate circa 35-40' di cottura a seconda della dimensione.*
2 SBUCCIATE *parzialmente la melanzana usando il pelapatate, poi tagliatela in cubetti, allargateli su un vassoio e salateli. Lasciateli riposare per 40'.*
3 INCIDETE *con un taglio a croce il fondo dei pomodori e sbollentateli per 10-15 secondi. Scolateli, raffreddateli in una ciotola con acqua e ghiaccio, sbucciateli, eliminate i semi e tagliateli a tocchetti.*
4 AFFETTATE *i cipollotti e rosolateli in poco olio per 1-2', poi unite i pomodori, riducete la fiamma e cuocete dolcemente per 20'. Frullate in crema.*
5 ASCIUGATE *delicatamente i cubetti di melanzana, rosolateli in padella sulla fiamma viva con 3 cucchiai di olio e uno spicchio di aglio con la buccia per 6-8'. A parte frullate i pinoli con 2 cubetti di ghiaccio, 35 g di foglie di basilico, 65 g di olio, 20 g di grana, sale e pepe fino a ottenere una salsa.*
6 PREPARATE *la farcia: amalgamate la ricotta con un pizzico di sale, poi unite i cubetti di melanzana e un cucchiaio generoso di salsa di basilico e pinoli.*
7 SBUCCIATE *le patate e passatele allo schiacciapatate, impastatele con 200 g di farina, un pizzico di sale e un uovo. Otterrete un composto molto morbido.*
8-9-10 DIVIDETELO *in tocchetti, stendetelo delicatamente sul piano infarinato a circa 0,5 cm di spessore e ritagliatevi dei dischi (ø 6 cm). Farcite ognuno con una noce di farcia e richiudete formando delle palline. Lessate gli gnocchi ripieni in acqua bollente salata per 2', scolateli e conditeli con un filo di olio. Serviteli subito con la crema di pomodoro e il resto della salsa di basilico a parte. Decorate a piacere.*

LO STILE IN TAVOLA

Piatto e ciotola Ceramiche Nicola Fasano, tovagliolo Society by Limonta; casseruole Berndes, ciotole di vetro Bormioli Rocco, padella Risoli, piano di cottura Smeg, spianatoia di legno Tescoma.

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina l'**8 giugno***

AL BICCHIERE

Uno spumante secco e fragrante
Brut Rosé 2011 Murgo
Il nerello mascalese è il vitigno dell'Etna, allevato sulle pendici del vulcano: dalle sue uve nere nascono vini caldi e profondi. Ma anche, come qui, originali spumanti, in cui spicca una vena freschissima, insieme a note di pesca e agrumi. Da servire, anche come aperitivo, a 8-10 °C. *14 euro.*

Zuppetta ESOTICA

Veli di ananas, palline di mango, dadini di papaia. Per un **FINALE PROFUMATO** e rinfrescante

RICETTE GIOVANNI ROTA
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

DOLCI

Frutta tropicale con biscotto al pistacchio

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
85 g farina – **70 g** zucchero semolato
50 g latte – **50 g** pistacchi pelati
25 g burro più un po′ – **1** uovo piccolo
5 g lievito in polvere per dolci
5 frutti della passione
2 manghi
1 ananas
1 papaia
lime – zucchero a velo
menta
lamelle di cocco
limone
baccello di vaniglia – sale

1-2 MONDATE *l'ananas e tagliatelo in fettine sottili possibilmente con l'affettatrice o con la mandolina; accomodatele su una placca foderata di carta da forno e spolverizzatele con zucchero a velo. Infornate a 100 °C per 1 ora. Le fettine che avanzeranno si conservano per diversi giorni al fresco, in una scatola ermetica.*
3 FRULLATE *i pistacchi abbastanza finemente e mescolateli con la scorza grattugiata di un limone.*
4-5 MONTATE *l'uovo con lo zucchero semolato e un pizzico di sale usando le fruste elettriche fino a ottenere una spuma gonfia e soffice.*
6 UNITE *il burro, la farina e il lievito setacciati, i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia, i pistacchi tritati e il latte.*
7 DISTRIBUITE *il composto in stampi di silicone multipli unti di burro (3x8 cm, h 3 cm). Infornate nel forno a microonde a 900 watt per 3′ e 30 secondi. In alternativa potete cuocere la pasta biscotto al pistacchio nel forno ventilato a 180 °C per 15′.*
8 SFORNATE, *sformate, lasciate raffreddare e dividete in tocchetti: la pasta biscotto risulterà molto asciutta e spugnosa, ideale da accompagnare alla zuppetta.*
9 MONDATE *i manghi, ricavate delle palline di polpa e conservate i ritagli. Mondate la papaia e tagliate la polpa a dadini.*
10 RACCOGLIETE *il succo e la polpa di 2 frutti della passione, i ritagli dei manghi, il succo di un lime, i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia e qualche fogliolina di menta in un bicchiere e lasciate in infusione per 30′. Poi eliminate la menta e frullate in crema. Se necessario, unite un cucchiaio di zucchero semolato. Filtrate e distribuite nelle ciotole, completate ognuna con i dadini e le palline di frutta, lamelle di cocco, il biscotto al pistacchio a cubetti e mezzo frutto della passione scavato. Decorate con menta e fette di ananas disidratato.*

COME SI FA

1

2

3 · 6

4 · 5 · 7

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina l'**8 giugno***

LO STILE IN TAVOLA
Tovagliolo Society by Limonta; tagliere e bicchiere di vetro Tescoma, robot da cucina Braun, ciotole Bormioli Rocco, fruste elettriche Termozeta, stampo in silicone Silikomart, forno a microonde Whirlpool.

AL BICCHIERE
Un vino dolce profumato di fiori ed erbe
Lazio Moscato Spumante "Templum" 2014
Cantina Sant'Andrea
Da un'azienda impegnata nella salvaguardia e nel rilancio del Moscato di Terracina, un'etichetta premiata quest'anno con la Gran Menzione del Vinitaly: profumato di rosa e menta, morbido e fresco, si serve a 8-10 °C. *7 euro*.

8

9 · 10

Mike Bongiorno e la FAGIANELLA

Nel 1957, al vertice del successo di "Lascia o raddoppia?", il popolare presentatore regalò a *La Cucina Italiana* la ricetta del suo piatto **PREFERITO**. Valido ancora oggi con poche, piccole modifiche

A CURA DI LAURA FORTI E SAMANTA CORNAVIERA
PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

LO STILE IN TAVOLA

Piatto Fonderia Ceramiche Bucci, ciotolina Unomi Laboratorio di Ceramiche, fondo Tagina Ceramiche d'Arte.

Non è un piatto estivo, questo che Mike Bongiorno propose per la rubrica *La ricetta di* dell'agosto 1957, a partire dagli ingredienti, fagiano e tartufo bianco, classico binomio autunnale. Poco importa, visto che ci permette di ricordare un personaggio amato da generazioni di telespettatori. Negli anni Cinquanta, all'inizio della ripresa economica, quel primo quiz televisivo elettrizzò gli italiani. Mike, nato a New York nel 1924 ma torinese di adozione, fu tra i primi a capire l'enorme potenziale del piccolo schermo e fu davvero la prima star televisiva made in Italy. A Melisenda, nome d'arte della giornalista che lo intervistò per *La Cucina Italiana*, raccontò di avere l'abitudine di consumare una lauta colazione all'americana – uova, bacon, pane con burro e marmellata, caffè – che gli permetteva di saltare il pranzo per poi cenare con pasta al sugo e bistecca con patatine. "Dimenticavo: sono ghiotto di cacciagione, e la fagianella col risotto è un piatto che mi fa venire l'acquolina in bocca", aggiunse. Melisenda s'immaginò allora un'orda di signorine che l'indomani avrebbe invaso i mercati di paese alla ricerca di fagianelle e riso, per provare a sedurre il "più moderno principe azzurro", ancora alla ricerca dell'anima gemella. Alla domanda "Che qualità deve avere la futura signora Bongiorno", Mike lesto rispose: "I riflessi pronti".

(*S. Cornaviera – www.massaiemoderne.it*)

RICETTE A CONFRONTO

Fagianella col risotto

2015

IMPEGNO Medio **TEMPO** 1 ora e 10'
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,2 kg 1 fagianella – **300 g** riso Vialone nano
60 g fontina – **60 g** grana grattugiato
timo – alloro – brodo vegetale
vino bianco secco – Marsala – sale – pepe

PULITE *la fagianella e strinatela sul fuoco per eliminare eventuali residui delle penne.*
TAGLIATELA *in 6 pezzi, separando le due cosce, i due mezzi petti e tagliando a metà la schiena. Salateli e pepateli. Mettete in una pirofila le cosce e la schiena aggiungendo timo e alloro. Infornate a 180 °C per 20'. Unite anche i petti e cuocete per altri 10'.*
SGRASSATE *la carne in cottura, eliminando circa un terzo del suo sugo. Bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco e continuate la cottura per altri 20', irrorando ogni tanto la carne con il suo sugo. A fine cottura, aggiungete un bicchierino di Marsala.*
PREPARATE *il risotto: tostate il riso a secco in una casseruola, poi portatelo a cottura aggiungendo il brodo poco per volta, in circa 15'. Mantecatelo con la fontina a cubetti e il grana grattugiato.*
FILTRATE *il sugo di cottura della carne e fatelo restringere per 5' in una casseruola.*
SERVITE *la carne sopra il riso, irrorando tutto con il sugo ristretto e completando a piacere con fettine di tartufo (bianco o nero, secondo stagione).*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***19 giugno***

1957

RICETTA ORIGINALE

Ebbene, io faccio dorare la fagianella al forno, irrorandola spesso sia col suo sugo che con qualche cucchiaio di vino bianco. All'ultimo aggiungo un goccio di Marsala. Quanto al riso che l'accompagna, si tratta d'un riso in bianco che, a cottura ultimata, faccio saltare in padella con un po' di burro, aggiungendovi, quando spengo il fornello, tre qualità di formaggi grattugiati: parmigiano, gruviera e fontina. Ultimo tocco: un tartufetto bianco affettato sottilissimo.

la ricetta di
MIKE BONGIORNO

In alto, la pagina de *La Cucina Italiana* dedicata a Mike Bongiorno. Sotto, il presentatore con Totò nel 1956, nel film *Totò lascia o raddoppia?*.

Fotografia di Graziano Arici/Rosebud2

Che cosa è cambiato

Abbiamo reso più attuale la ricetta di Mike cuocendo la fagianella già tagliata in tempi successivi: in questo modo, cosce e petto, che hanno tempi di cottura diversi, risultano entrambi morbidi al punto giusto. Invece che lessare il riso in acqua, l'abbiamo cotto come un risotto, con il brodo: diventa più saporito e si può evitare di saltarlo nel burro, grazie anche al sugo della carne, con cui si condisce il piatto alla fine.

Bicchierini REIDRATANTI

È il momento del grande scambio: via le tossine con il sudore, benvenuti liquidi **PURI** e **VITAMINICI** in giusti alimenti

RICETTE WALTER PEDRAZZI **TESTI** LAURA FORTI
STYLING BEATRICE PRADA **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI

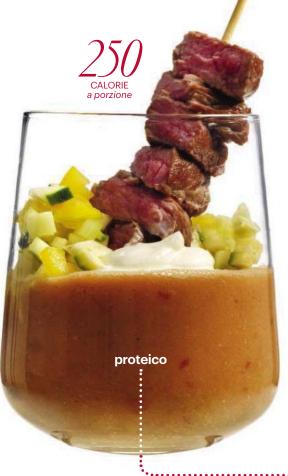
Fa impressione pensare che siamo fatti per oltre il 60% di acqua. Ogni giorno ne eliminiamo una parte e ***reintegrarla è un imperativo di salute***: già una diminuzione del 2-3% dell'acqua corporea ci fa sentire stanchi e nervosi… È bene berne almeno 8 bicchieri nella giornata, puntando però anche su alimenti che oltre all'acqua apportano preziose sostanze nutritive e sali minerali. Come i nostri bicchierini reidratanti, ***poveri di sodio e con poco zucchero, che si basano sull'impiego di molta frutta e verdura***. **Pomodori**, **cetrioli**, **prugne**, **zucchine**, **sedano**, **finocchi**… con un contenuto di acqua anche superiore al 90% sono praticamente bevande solide, ben coadiuvate da **yogurt**, **formaggi freschi** e **pesce bianco**.

Dottor Giorgio Donegani nutrizionista,
presidente della Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare

250 CALORIE *a porzione*

proteico

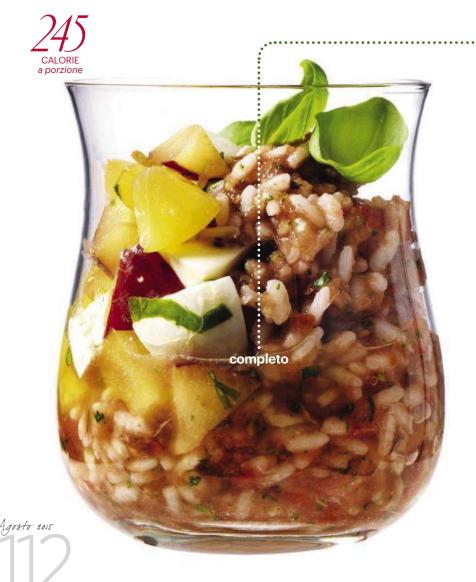
245 CALORIE *a porzione*

completo

Insalata di riso con mozzarella, prugne, pomodoro e cetrioli

IMPEGNO Facile
TEMPO 15 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 BICCHIERI

- **400 g** pomodori
- **240 g** riso lessato senza sale
- **240 g** cetriolo
- **140 g** ciliegine di mozzarella
- **2** prugne rosse e gialle (200 g)
- prezzemolo tritato
- basilico
- aglio
- olio extravergine di oliva – sale

SBUCCIATE *il cetriolo, privatelo dei semi, tagliatelo a pezzetti e frullatelo con i pomodori, 50 g di acqua, un ciuffo di prezzemolo tritato, un pizzico di sale e 2-3 lamelle di aglio. Versatelo sul riso.*
TAGLIATE *a dadini le prugne e a spicchietti le ciliegine di mozzarella; conditele con un cucchiaino di olio e basilico sminuzzato.*
METTETE *il riso condito, le prugne e la mozzarella nei bicchieri e guarnite con foglioline di basilico fresco.*

Frullato di ortaggi e spiedino di manzo

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 BICCHIERI
340 g yogurt greco
280 g 2 fette di manzo
140 g pomodoro
80 g cetriolo
80 g zucchina – **80 g** finocchio
80 g peperone – **40 g** sedano – lime
olio extravergine di oliva

SCOTTATE *la carne in padella per 50 secondi per lato. Tagliatela a bastoncini e cuoceteli per altri 30 secondi per lato, appoggiandoli sulla polpa rimasta rosa. Fate riposare.*
METTETE *nel bicchiere del frullatore il pomodoro e il cetriolo a pezzetti, metà del peperone, del sedano, della zucchina e del finocchio a pezzetti. Frullateli con 2 cucchiai di olio, il succo di 2 lime e un po' di scorza grattugiata. Tagliate a dadini le verdure rimaste e conditele con poco succo di lime.*
TAGLIATE *a dadini la carne e infilzateli su 4 spiedini. Versate il frullato nei bicchieri, aggiungete lo yogurt, le verdure a dadini e gli spiedini.*

Insalata, zucchine e sogliola

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 BICCHIERI
480 g filetti di sogliola
400 g zucchine
40 g insalata mista
limone
carota
olio extravergine di oliva

TAGLIATE *le zucchine a fettine e i filetti di sogliola a striscioline. Cuoceteli a vapore, insieme, per 15'.*
DISPONETE *nei bicchieri, a strati, l'insalata, le fettine di zucchina e la sogliola, fino a colmarli.*
CONDITE *tutto con un'emulsione preparata con 2 cucchiai di olio e succo di limone. Guarnite con fettine di carota.*

Centrifugato di frutta e sedano con anguria e melone

IMPEGNO Facile
TEMPO 15 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 BICCHIERI
300 g polpa di anguria
300 g polpa di melone
100 g uva
4 prugne
3 gambi di sedano
2 pesche
mezza mela – limone – menta

CENTRIFUGATE *il sedano con le pesche, le prugne, la mela e l'uva; aggiungete il succo di mezzo limone.*
TAGLIATE *a cubotti l'anguria e il melone e disponeteli nei bicchieri, quindi colmateli con il centrifugato. Servite guarnendo con foglie di menta.*

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina l'**11 giugno***

L'INDICE *dello* CHEF

A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace, valutare **l'impegno e il tempo** di preparazione: così la scelta tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata

ANTIPASTI

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Acciughe marinate	★	15'	●	8 h	√		43
Carpaccio di anatra e salsa agra	★	40'	●	12 h			76
Cozze ripiene	★	1 ora					77
Fiori ripieni gratinati	★	45'			√	√	23
Focaccia alle acciughe e fiori di zucca	★★	1 ora e 20'		3 h			42
Focaccine con confettura e pecorino	★★	2 ore	●	1 h		√	66
Frullato di ortaggi e spiedino di manzo	★	20'			√		113
Granchio in crema di mais	★★	1 ora e 10'			√		74
Insalata di riso con mozzarella, prugne, pomodoro e cetrioli	★	15'			√	√	112
Insalata, zucchine e sogliola	★	25'			√		113
Quinoa con ortaggi marinati e "gazpacho" ai frutti rossi	★★	50'		30'		√	105
Rösti di patate con filetto di trota	★	50'			√		76
Sardine grigliate con salsa alla rucola	★	30'					43
Sardine piccanti in vasetto	★	45'	●		√		43
Snack agrodolce	★	10'			√	√	31
Snack aromatico	★	15'	●	3 h		√	30
Snack esotico	★	10'				√	31
Snack fresco	★	15'			√	√	30
Snack mediterraneo	★	50'			√	√	31
Snack piccante	★	1 ora	●			√	31
Tartine e crêpe con crema alle erbe, sardine e caviale	★★	1 ora e 15'	●				61

PRIMI piatti & Piatti unici

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Candele, merluzzo, zucchine e pecorino	★	20'					49
Crema di verdura e frutta con taralli e pistacchi salati	★	45'				√	82
Fagianella col risotto	★★	1 ora e 10'			√		111
Fregula fredda con olive, mandorle e gamberi	★	25'					71
Gnocchi ripieni di melanzane e ricotta	★★★	2 ore				√	106
Insalata di pasta, mango e bresaola	★	30'	●				83
Lagane e triglie alla mandorla	★★	1 ora e 15'		1 h			79
Orecchiette con burrata e friarelli all'aceto balsamico	★	30'				√	81
Pasta e fagioli	★	45'	●				80
Riso pilaf con lamponi e pasta di salame	★	45'					80
Spaghetti "arsi", sardine e salicornia	★★	1 ora e 30'					40
Trenette con squacquerone, crudo e rucola	★	15'					72

SECONDI di pesce

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Acciughe imbottite alla salvia	★★	1 ora e 30'					39
Calamari grigliati con crema di melanzane bruciate	★	40'					85
Caponata di pesce	★	1 ora e 10'	●		√		86
Insalata di mare	★★	1 ora			√		26
Involtini di melanzane e trota	★	30'			√		71
Spiedino di aragosta con Bloody Mary	★★	30'					87
Tagliata di spada e chutney di pesche	★	1 ora	●		√		66
Tempura di pesce spatola, fichi e soia	★★★	40'					86
Torta di patate con sardine e mozzarella	★★★	2 ore e 15'					41

LEGENDA

★ Facile
★★ Medio
★★★ Per esperti

Senza glutine

Vegetariana

● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)

💬 Ricette della tradizione regionale rivisitate da noi

INIZIANO IL **7-8-9** SETTEMBRE

LA SCUOLA *vi aspetta al rientro*

Agosto è arrivato e i fornelli della Scuola si spengono per un breve periodo. Non ci resta che augurarvi **BUONE VACANZE**, con l'invito a scoprire le attività in calendario *a settembre*

INIZIA IL **19** SETTEMBRE

FAMIGLIE IN CUCINA

Un momento dedicato alle famiglie in un corso di cucina per genitori e figli, **INSIEME AI FORNELLI**. Ogni gruppo avrà la sua postazione di cucina, dove preparare squisite ricette insieme all'aiuto dei nostri chef. A fine lezione si degusteranno tutti i piatti preparati.
Sabato 19 settembre dalle 14.00 alle 17.00

I nostri corsi base e fondamentali

BASI DELLA CUCINA
Ecco un corso per chi non sa da dove iniziare! Ricette di base per muovere i primi passi nel mondo della cucina, imparando le tecniche di preparazione di brodi, creme, pasta fresca e secca, riso, piatti a base di carne e pesce. *7 lezioni, in partenza lunedì 7 settembre 19.00-22.00*

BASI DI PASTICCERIA
Dalla pasta frolla alla crostata di frutta, dalla crema pasticciera alla chantilly, senza trascurare Saint-Honoré e tartufi: in questo corso le ricette per i classici di pasticceria, rivisitati anche in chiave moderna. *6 lezioni, in partenza mercoledì 9 settembre 19.00-22.00.*

DOPO LE BASI Un corso che, pur non prescindendo dalla tecnica, sempre fondamentale, aiuta ad approfondire e sviluppare le capacità acquisite concentrandosi sulle portate, non più divise per tematiche ma per menu. *4 lezioni, in partenza martedì 8 settembre 09.30-12.30*

INIZIANO IL **15-23** SETTEMBRE

ALTA PASTICCERIA
Imparare le ricette per le grandi occasioni: tante torte e dolci di grande effetto per i migliori momenti da festeggiare in compagnia.
2 lezioni, in partenza martedì 15 settembre 15.00-18.00

ALTA CUCINA
Ricette per portare nella cucina di casa i sapori dei grandi ristoranti. Un corso per chi, già esperto, ama le sfide, anche gastronomiche.
2 lezioni, in partenza mercoledì 23 settembre 09.30-12.30

INIZIA IL **15 SETTEMBRE**

Pesce

Come acquistare, **PULIRE** e **PREPARARE** il pesce; come sfilettare una sogliola, marinare le alici, farcire i calamari. Tante ricette che esaltano questo ingrediente prezioso e valorizzano l'abilità di chi sta ai fornelli.
4 lezioni, in partenza martedì 15 settembre 19.00-22.00

Corso Intensivo

***Per chi vuole cambiare vita. 15 giorni consecutivi di lezioni full time, mattina e sera per un totale di 32 lezioni. La Scuola de La Cucina Italiana* propone un primo corso per chi vuole migliorare le proprie abilità ai fornelli e percorrere le strade del cibo, della ristorazione e dell'ospitalità. Il corso è rivolto a persone non esperte, che desiderano GETTARE LE BASI per aprire un'attività, conoscere la legislazione in tema e aumentare il proprio bagaglio di ricette, metodi di cottura e conservazione.** *A settembre si aprono i colloqui conoscitivi con il direttore e gli chef de La Scuola de La Cucina Italiana per l'edizione in partenza mercoledì 7 ottobre. Per informazioni: scuola@lacucinaitaliana.it*

INFO E CONTATTI

scuola@lacucinaitaliana.it
+39 02 49748004
La Scuola de La Cucina Italiana è in piazza Aspromonte 15 20131 Milano
www.scuolacucinaitaliana.it
Seguici su:

SOFFICE DELIZIA

FIORE DEL PRIMO AUTUNNO
Pasta lievitata, crema di uva nera, e un po' di abilità: ecco gli ingredienti di questa fragrante brioche

Non perdete il numero di SETTEMBRE

DRINK ALLA FRUTTA
Un cocktail con i fichi d'India, dolce e dissetante, per le ultime serate al mare

UN BUFFET PER GLI AMICI
Tanti ghiotti assaggi, salati e dolci, da servire su stecchini, cucchiai e vassoi

ANTIPASTI TUTTA FRESCHEZZA
L'estate continua in ricche insalate, carpacci e bruschette

I nostri PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: **www.lacucinaitaliana.it**

Alfa Pizza www.alfapizza.it

Anorak in vendita da Le Civette sul Comò www.lecivettesulcomo.com

Ballarini www.ballarini.it

Berndes www.berndesitalia.com

Bitossi Home www.bitossihome.it

Bormioli Rocco shop.bormiolirocco.com

Braun www.braun.com

C&C Milano www.cec-milano.com

Ceramiche Nicola Fasano www.fasanocnf.it

Coltellerie Berti www.coltellerieberti.it

Coppini Arte Olearia www.coppiniarteolearia.com

De'Longhi www.delonghi.com

Fiorirà un Giardino www.fioriraungiardino.info

Fonderia Ceramiche Bucci www.ceramichebucci.com

Forst www.forst.it

Gaggenau www.gaggenau.com

Guardini www.guardini.com

Ikea www.ikea.com

Internoitaliano in vendita da JVStore www.jannellievolpi.it

Jars Céramistes www.jarsceramistes.com

JVStore www.jannellievolpi.it

Linum www.linumdesign.com

Made A Mano www.madeamano.it

Maria Luisa Zamparelli mlza@tiscali.it

Mauviel 1830 www.mauviel.it

Mutti www.mutti-parma.com

Nason Moretti www.nasonmoretti.it

Novità Home www.novitahome.com

Reisenthel distribuito da Gift Company Italy www.giftcompany.it

Rina Menardi www.rinamenardi.it

Risoli www.risoli.com

Royal Doulton 1815 www.royaldoulton.com

Sagaform distribuito da Schönhuber www.schoenhuber.com

Silikomart www.silikomart.com

Smeg www.smeg.it

Society by Limonta www.societylimonta.com

Tagina Ceramiche d'Arte www.tagina.com

Termozeta www.termozeta.com

Tescoma www.tescomaonline.com

Tessilarte www.tessilarte.com

Unomi Laboratorio di Ceramica laboratoriounomi.wordpress.com

Valoriani www.valoriani.it

Weck www.weck.de

Whirlpool www.whirlpool.it

Zwilling J.A. Henckels www2.zwilling.com

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n. 199.133.199***, oppure inviare un **fax al n. 199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.

** il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription rates abroad Subscription orders and payments from Foreign countries must be addressed to our worldwide subscription Distributor: **Press-di S.r.l. c/o CMP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy)**. Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39 02 92961010 - fax +39.02.86882869. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	12	€ 87,00	€ 147,00
GQ	12	€ 62,00	€ 98,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	12	€ 63,00	€ 80,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00
VOGUE BAMBINI	6	€ 49,00	€ 70,00
VOGUE SPOSA	4	€ 32,00	€ 49,00
VOGUE GIOIELLO	4	€ 34,00	€ 57,00
VANITY FAIR	52	€ 165,00	€ 235,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

Our magazines are distributed abroad by: Comag Ltd (Great Britain), Presstalis (France), Speedimpex (Usa), Saarbach Gmbh (Germany), Beta Press BV (Nederlands), SGEL (Spain). Sole agent for distribution in the rest of the world: A.I.E. Agenzia Italiana di Esportazione Spa - Via Manzoni 12 - 20089 Rozzano (Mi) - Fax 02.57512606

LA CUCINA ITALIANA

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.
Piazza Castello 27 - 20121 MILANO

Presidente e Amministratore Delegato GIAMPAOLO GRANDI
Editorial Director FRANCA SOZZANI
Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI
Executive Vice President Chief Operating Officer DOMENICO NOCCO
Deputy Managing Director FEDELE USAI
Senior Vice President Business Development and Monetization MICHELE RIDOLFO

Senior Vice President Advertising & Branded Solutions ROMANO RUOSI
Senior Vice President Digital MARCO FORMENTO
Communications Director LAURA PIVA
Production Director BRUNO MORONA
Consumer Marketing Director ALBERTO CAVARA
Human Resources Director CRISTINA LIPPI
Direttore Amministrativo ORNELLA PAINI
Financial Controller LUCA ROLDI

In the USA: Condé Nast
Chairman: S.I. NEWHOUSE, Jr.
CEO: CHARLES H. TOWNSEND
President: ROBERT A. SAUERBERG, Jr.
Artistic Director: ANNA WINTOUR

In other countries: Condé Nast International
Chairman and Chief Executive: JONATHAN NEWHOUSE
President: NICHOLAS COLERIDGE
Vice Presidents: GIAMPAOLO GRANDI, JAMES WOOLHOUSE AND MORITZ VON LAFFERT
President, Asia-Pacific: JAMES WOOLHOUSE
President, New Markets and Editorial Director, Brand Development: KARINA DOBROTVORSKAYA
Vice President & Senior Editor, Brand Development: ANNA HARVEY
Director of Planning: JASON MILES
Director of Acquisitions and Investments: MORITZ VON LAFFERT

Global: Condé Nast E-commerce Division
President: FRANCK ZAYAN

Global: Condé Nast Global Development
Executive Director: JAMIE BILL

The Condé Nast Group of Brands includes:

US
VOGUE, VANITY FAIR, GLAMOUR, BRIDES, SELF, GQ, THE NEW YORKER, CONDÉ NAST TRAVELER, DETAILS, ALLURE, ARCHITECTURAL DIGEST, BON APPÉTIT, EPICURIOUS, WIRED, W, STYLE.COM, GOLF DIGEST, TEEN VOGUE, ARS TECHNICA, CONDÉ NAST ENTERTAINMENT, THE SCENE

UK
VOGUE, HOUSE & GARDEN, BRIDES & SETTING UP HOME, TATLER, THE WORLD OF INTERIORS, GQ, VANITY FAIR, CONDÉ NAST TRAVELLER, GLAMOUR, CONDÉ NAST JOHANSENS, GQ STYLE, LOVE, WIRED, CONDÉ NAST COLLEGE OF FASHION & DESIGN, ARS TECHNICA

France
VOGUE, VOGUE HOMMES INTERNATIONAL, AD, GLAMOUR, VOGUE COLLECTIONS, GQ, AD COLLECTOR, VANITY FAIR, VOGUE TRAVEL IN FRANCE, GQ LE MANUEL DU STYLE

Italy
VOGUE, L'UOMO VOGUE, VOGUE BAMBINI, GLAMOUR, VOGUE GIOIELLO, VOGUE SPOSA, AD, CONDÉ NAST TRAVELLER, GQ, VANITY FAIR, WIRED, VOGUE ACCESSORY, LA CUCINA ITALIANA, CNLIVE!

Germany
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, MYSELF, WIRED

Spain
VOGUE, GQ, VOGUE NOVIAS, VOGUE NIÑOS, CONDÉ NAST TRAVELER, VOGUE COLECCIONES, VOGUE BELLEZA, GLAMOUR, AD, VANITY FAIR

Japan
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, WIRED, VOGUE WEDDING

Taiwan
VOGUE, GQ

Russia
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, TATLER, CONDÉ NAST TRAVELLER, ALLURE

Mexico and Latin America
VOGUE MEXICO AND LATIN AMERICA, GLAMOUR MEXICO AND LATIN AMERICA, AD MEXICO, GQ MEXICO AND LATIN AMERICA, VANITY FAIR MEXICO

India
VOGUE, GQ, CONDÉ NAST TRAVELLER, AD

Published under Joint Venture:

Brazil
Published by Edições Globo Condé Nast S.A.
VOGUE, CASA VOGUE, GQ, GLAMOUR, GQ STYLE

Spain
Published by Ediciones Conelpa, S.L.
S MODA

Published under License:

Australia
Published by NewsLifeMedia
VOGUE, VOGUE LIVING, GQ

Bulgaria
Published by S Media Team Ltd.
GLAMOUR

China
Published under copyright cooperation by China Pictorial
VOGUE, VOGUE COLLECTIONS
Published by IDG
MODERN BRIDE
Published under copyright cooperation by Women of China
SELF, AD, CONDÉ NAST TRAVELER
Published under copyright cooperation by China News Service
GQ, GQ STYLE
Condé Nast Center of Fashion & Design

Czech Republic and Slovakia
Published by LCI CZ, s.r.o.
LA CUCINA ITALIANA

Germany
Published by Piranha Media GmbH
LA CUCINA ITALIANA

Hungary
Published by Ringier Axel Springer Magyarország Kft.
GLAMOUR

Iceland
Published by 365 Miðlar ehf
GLAMOUR

Korea
Published by Doosan Magazine
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, ALLURE, W, GQ STYLE, STYLE.CO.KR

Middle East
Published by Arab Publishing Partners Inc.
CONDÉ NAST TRAVELLER, AD

Poland
Published by Burda GL Polska SP.Z.O.O.
GLAMOUR

Portugal
Published by Cofina Media S.A.
VOGUE
Published by Light House Editora LDA.
GQ

Romania
Published by SC Ringier Romania SRL
GLAMOUR

South Africa
Published by Condé Nast Independent Magazines (Pty) Ltd.
HOUSE & GARDEN, GQ, GLAMOUR, HOUSE & GARDEN GOURMET, GQ STYLE

The Netherlands
Published by G + J Media Nederland CV
GLAMOUR, VOGUE

Thailand
Published by Serendipity Media Co. Ltd.
VOGUE, GQ

Turkey
Published by Doğuş Media Group
VOGUE, GQ, CONDÉ NAST TRAVELLER
Published by MC Basim Yayin Reklam Hizmetleri Tic. LTD
LA CUCINA ITALIANA

Ukraine
Published by Publishing House UMH LLC.
VOGUE

Bontà è BELLEZZA

Shiseido è assai più di un brand della bellezza, peraltro *leader nel mondo*. È un **LIFESTYLE** di altissimo profilo che combina cosmesi, wellness, arte e anche, con l'esperienza Shiseido Parlour, cibo d'eccellenza. Il quale, con una ragionata selezione di prodotti, sta per sbarcare in Italia

A CURA DI RICCARDO BIANCHI

PRESTO IN ITALIA I BISCOTTI HANATSUBAKI

Era il 1872 quando **Arinobu Fukuhara**, ex capo farmacista della marina imperiale nipponica, aprì una farmacia "all'occidentale" a Tokyo, nel nascente quartiere di Ginza. Fukuhara amava le tradizioni del Sol Levante, ma, nel corso dei suoi viaggi, si era appassionato anche a molti aspetti della vita occidentale, comprese la medicina allopatica e la gastronomia. Nel 1902, ispirato da ciò che aveva veduto negli USA, installò un distributore di "water soda" e diede avvio alla produzione di gelati, una rarità nel Giappone dell'epoca. Un'irresistibile prelibatezza, tant'è che Kafu Nagai, tra i maggiori scrittori del tempo, soleva dire: "Una volta assaggiato il gelato Shiseido è impossibile mangiarne un altro!". Furono i primi passi, spiega Alberto Noè, presidente di Shiseido Italia, "di una storia straordinaria che ha portato Shiseido a essere un marchio di punta della cosmesi, ma soprattutto un vero e proprio lifestyle".

STRATEGIA DOLCE
A destra, Alberto Noè, giovane e dinamico presidente di Shiseido Italia. A sinistra, i classici di Shiseido Parlour: i biscotti hanatsubaki a forma di camelia, venduti in eleganti scatole metalliche dorate.

Non solo beauty

Gelati squisiti in un paese che di gelati non aveva ancora sentito parlare. Fu quello il primo approccio di Shiseido con il cibo?
Direi di sì, e anche in quel caso Fukuhara seppe trasformare un'idea brillante in una grande esperienza. Perché attorno al gelato costruì, al secondo piano della sede, un luogo dove gustarlo, ovvero l'Ice Cream Parlour, un locale di lusso che si ispirava ai café-concert parigini, con tanto di fossa per gli orchestrali. Musica, bel mondo – Ginza era un quartiere lussuoso – e un alimento dai risvolti celestiali…
Un alimento a cui poi se ne aggiunsero molti altri…
Distrutto nel 1923 dal terremoto, il locale rinacque nel 1928 come ristorante sofisticato. E qui comincia il secondo capitolo della food story di Shiseido, perché oltre al restaurant →

UN VERO PARADISO DEI SENSI

→
c'era un piano per degustare la soda e uno per la pasticceria, che presto divenne un must nella capitale nipponica.

La pasticceria è ancora oggi uno dei fulcri dell'esperienza Shiseido Parlour?

Sì, ora si chiama Shop & Deli Shiseido Parlour. I dolci sono tutti preparati nelle cucine del Parlour con prodotti di eccellenza. Alcuni sono ormai dei classici. Per esempio i biscotti hanatsubaki, creati con una pasta frolla dalla ricetta segreta nella forma della camelia, il fiore che è il nostro simbolo, e confezionati in scatole di metallo dorato a loro volta evocanti la camelia. Oppure i chocolat maquillage, deliziosi cioccolatini dai tanti differenti gusti (champagne, rosa, mango, ciliegia, per dirne alcuni), colorati come una palette di make-up. Senza dimenticare le cheesecake il cui sapore cambia con il mutare delle stagioni.

Non solo pasticceria, però…

È vero. Il Parlour offre anche piatti preparati nelle cucine dei ristoranti e poi liofilizzati. E un curry che, a detta di tutti, è il migliore del Giappone.

E i ristoranti?

Oggi sono tre e tutti con un passato e un presente stellato. Il The Parlour (parlour.shiseido.com.jp), primo ristorante occidentale in Giappone.
Sono assolutamente da provare le croquette di carne o di verdura e il manzo al curry.
Il Faro (*faro.shiseido.co.jp/e*), frutto dell'idea di combinare i sapori nitidi e generosi dei prodotti stagionali nipponici con l'arte culinaria italiana che affascina i palati giapponesi. La farina con cui si prepara la pasta viene dall'Italia e lo stesso vale per l'acqua minerale che serve per la cottura. Questo la dice lunga sul perfezionismo dei nostri amici del Sol Levante. E adesso c'è pure il Faro Slow Time (*faro.shiseido.co.jp/slowtime/e*) che pratica una cucina stagionale informale.

Ma c'è anche L'Osier…

Sì certo, è uno dei pochi veri ristoranti francesi al di fuori della Francia. Ma è nell'edificio prospiciente, il Ginza Shiseido Building, inaugurato nel 2013 e in cui hanno sede gli uffici del brand. Quelli a cui ho accennato, insieme con un salon de café, sono invece nello Shiseido Parlour-Tokyo Ginza Shiseido Building, costruito esattamente dove Fukuhara aprì la sua farmacia. A ben vedere, se uno vuole, può scandire l'intera giornata all'insegna di Shiseido e del Parlour. Colazione, shopping experience, un rapido ma ottimo pranzo, un trattamento wellness – la spa è vicina ai due palazzi – e poi cena. Tutto nel massimo relax, in un'atmosfera di eccezionale bien vivre. Un vero lifestyle.

Abbiamo parlato del Parlour. Si tratta di un progetto confinato a Tokyo o ci sono progetti per esportarlo in Europa, magari in Italia?

Stiamo facendo i primi passi in tale direzione. A Milano ha da poco debuttato la spa Shiseido all'interno del rinnovato Excelsior Hotel Gallia. Qui tra non molto, a trattamento concluso, verranno offerti ai clienti gli hanatsubaki. Per il resto si vedrà. Quel che è certo è che cibo e cucina, seppure non siano il nostro core business, restano fondamentali per definire i valori di Shiseido.

LA RICERCA DELL'ELEGANZA

1 - Il Shiseido Parlour-Tokyo Ginza Shiseido Building: di recentissima costruzione, ospita la pasticceria, i ristoranti Il Faro e Il Faro Slow Time e un salon de café.
2 - Lo Shop & Deli, pasticceria dello Shisedio Parlour, un vero paese dei balocchi dai colori squillanti e dagli aromi preziosi.

3 - I chocolavion sono praline di cioccolato croccanti. In alto a destra, la bottiglia di Eudermine, dal 1897 prodotto icona del brand. Soprannominato "l'acqua rossa di Shiseido", segnò la transizione del brand dalla produzione farmaceutica a quella cosmetica. Il suo packaging cambia continuamente per adeguarsi alla sensibilità dei tempi.
4 - I Petits Fours Secs sono biscottini misti di pasta frolla. Da notare la confezione che contribuisce a marcare la "bontà" del prodotto. In Giappone esistono scuole per imparare l'arte del packaging.